

CORALÍ 2021

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 13,6% vol.
Acidesa total: 4,07 g/l
Acidesa volàtil: 0,2 g/l
pH: 3,1
SO₂ lliure: 19 mg/l
SO₂ total: 34 mg/l
Sucre: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm
Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(230x150x340 mm / 8 kg) o
Cartró, 12 ampolles de 75 cl
(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

80 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg
48 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòls de granit en pendents suaus.

Varietats

100% Lledoner negre (garnatxa negra)

Anyada 2021

Aquest ha estat l'any més sec que hem tingut en els més de vint anys de vida del celler. Hem començat amb molt poca aigua des de l'hivern i la climatologia s'ha mantingut seca durant tot el període. El mes d'abril hem tingut una gelada que ha afectat una quantitat important de vinyes i amb una distribució bastant erràtica. L'estiu ha estat poc calorós. Només hem tingut una mica de pluja a principis de setembre que ens ha permès arribar a final de la verema amb madureses òptimes per uns rendiments molt baixos, en general. Els raïms en l'època de floració han tingut força brima i en el moment de creixement cel·lular de les baies, fins al verolat, hi ha hagut poca divisió cel·lular i per tant baies petites. Tot i les pluges, les baies ja no han crescut gaire més. Hem començat la verema el 13 d'agost.

Elaboració

Elaborat com un vi blanc. Desfangat estàtic durant 48 hores. Només utilitzem el most flor. Fermentació a 16 °C durant 13 dies màxim i amb la mínima intervenció. Filtració estèril.

Tipus de vi

Rosat ecològic.

Nota de tast

De color salmó pàl·lid, net i brillant. Un nas elegant amb presència d'aromes de fruit blanca, principalment pera, i de fruites d'os. És elegant, fresc i amable, amb notes florals subtils de pètals de rosa, de fons. En boca és amable, fresc, de pas lleuger i cremós. Es reivindiquen les notes cítriques, principalment de mandarina, i té una acidesa marcada que el fa molt bo per acompanyar plats de mar.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... Els rosats són molt agraïts. Sempre queden bé amb la cuina mediterrània: peix, verdures a la brasa, arrossos, mariscs... Però, sens dubte, l'aposta guanyadora és el peix blau: les sardines a la brasa, la tonyina vermella, el salmó al forn amb llima i salsa de soja... Perfecte per a una mariscada amb amics.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com