

EFÍMERA 2021

Reconocimientos y premios

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 14,5% vol.
Acidez total: 4,2 g/l
Acidez volátil: 0,36 g/l
pH: 3,27
SO₂ libre: 22 mg/l
SO₂ total: 45 mg/l
Azúcares: 1,1 g/l.

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl.
Tapón: corcho natural 44x24 mm.
Cápsula: 100% complexe.

Caja

Cartón, 6 ampolles de 75 cl.
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

84 c./p. 6 b. 84x121x145,50 cm / 665 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Viñedos propios de la D.O. Empordà, situados en Vilajuïga, cerca de la bodega. Suelos graníticos con pendientes suaves.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 100%

Añada 2021

Este ha sido el año más seco que hemos tenido en los más de veinte años de vida de la bodega. Hemos empezado con muy poca agua desde el invierno y la climatología se ha mantenido seca durante todo el período. En el mes de abril hemos tenido una helada que ha afectado a una cantidad importante de viñedos y con una distribución bastante errática. El verano fue poco caluroso. Sólo hemos tenido algo de lluvia a principios de septiembre que nos ha permitido llegar al final de la vendimia con una madurez óptima y con rendimientos muy bajos, en general. Las uvas en la época de floración han tenido bastante corrimiento y en el momento de crecimiento celular de las bayas, hasta el envero, ha habido poca división celular y por tanto bayas pequeñas. Pese a las lluvias, las bayas ya no han crecido mucho más. Hemos empezado la vendimia el 13 de agosto.

Elaboración

Vino ecológico de maceración carbónica sutil, marcado por una añada con mucha sequía, elaborado con uvas enteras muy pequeñas. Fermentado a 24 °C en depósito de acero inoxidable 5 días, remontados a mano. Filtración ligera.

Tipo de vino

Vino ecológico de maceración carbónica.

Nota de cata

De color cereza, brillante y con ribetes azulados. Aromas intensos de fruta roja y negra, entre cerezas y moras, con un fondo que recuerda a las cookies de chocolate. En boca tiene un paso sedoso, delicado y agradable, con notas florales sutiles de fondo. Es un vino fresco y con volumen, de post gusto largo, que invita a beber y celebrar al instante.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 13-16 °C.

Excelente para aperitivos y carnes blancas a la plancha. Ideal también para acompañar platos de pasta, pescados de raspa y cremas. Se puede tomar, también, solo.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com