

EFÍMERA 2021

Reconeixements i premis

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 14,5% vol.

Acidesa total: 4,2 g/l

Acidesa volàtil: 0,36 g/l

pH: 3,27

SO2 lliure: 22 mg/l

SO2 total: 45 mg/l

Sucres: 1,1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl

Tap: suro natural 44x24 mm

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà, situades a Vilajuïga, prop del celler.
Sòls granítics amb pendents suaus.

Varietats

Lledoner negre 100%

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

Vi ecològic de maceració carbònica subtil, marcat per una anyada amb molta sequera, elaborat amb grans sencers molt petits. Fermentat a 24 °C en dipòsit d'acer inoxidable 5 dies, remuntats a mà. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi ecològic de maceració carbònica

Nota de tast

De color cirera, brillant i amb ribets blavosos. Aromes intensos de fruita vermella i negra, entre cireres i mores, amb un fons que recorda a les cookies de xocolata. En boca té un pas sedós, delicat i agradable, amb notes florals subtils de fons. És un vi fresc i amb volum, de post gust llarg, que convida a beure i a celebrar l'instant.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 13-16 oC.

Exel·lent per aperitius i carns blanques a la planxa. Ideal també per acompanyar plats de pasta, peixos de raspa i cremes. Es pot beure també tot sol.

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

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