

LLEDONER ROSAT 2021

Premios y reconocimientos

Vinari de Plata 2021 | Vinari de Plata 2018

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,5% vol.
Acidez total: 3,85 g/l
Acidez volátil: 0,16 g/l
pH: 3,2
SO₂ libre: 19 mg/l
SO₂ total: 45 mg/l
Azúcares: 0,8 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl
Tapón: corcho natural 45x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

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

Europalet

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
45 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formatos especiales

Cartón, 12 botellas de 50 cl
(255x200x310 / 11 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelo franco arcilloso sobre granito.

Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra).

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

Maceración pelicular durante 8 horas a 10 °C. Desfangado estático durante 48 horas y fermentación a 16 °C durante 12 días. Ligera crianza sobre madres 2 meses. Filtración estéril.

Tipología de vino

Rosado ecológico

Nota de cata

De color rosa intenso, con tonos azulados, limpio y eléctrico. En nariz, predominan los aromas de fruta roja y especialmente las frambuesas, con un fondo cítrico y un punto floral. Es un vino goloso con toques salinos, fresco y versátil. Acidez marcada en boca, directo y franco, con un paso agradable, delicado y envolvente. Y es persistente, por lo que es ideal para acompañar las comidas saladas y basadas en la pasta.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo fresco en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... El Lledoner rosado es un vino que gusta y que os hará salivar cuando lo acompañéis con arroces, pasta alla puttanesca (con anchoas, tomates, olivas, taperas...), pizza de la buena, de la que se cocina en casa con amor. Y también si lo armonizáis con las anchoas de l'Escala.

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