

LLEDONER ROSAT 2021

Premis i reconeixements

Vinari de Plata 2021 | Vinari de Plata 2018

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 13,5% vol.
Acidesa total: 3,85 g/l
Acidesa volàtil: 0,16 g/l
pH: 3,2
SO₂ lliure: 19 mg/l
SO₂ total: 45 mg/l
Sucres: 0,8 g/l

Presentació

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

Caixa

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

Europalet

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

Formats especials

Cartró, 12 ampolles de 50 cl
(255x200x310 / 11 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit.

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

Maceració pel·lular durant 8 hores a 10 °C. Desfangat estàtic durant 48 hores i fermentació a 16 °C durant 12 dies. Lleugera criança sobre mares 2 mesos. Filtració estèril.

Tipus de vi

Rosat ecològic.

Nota de tast

De color rosa intens, amb tons blavosos, net i elèctric. En nas, predominen les aromes de fruita vermella i especialment els gerds, amb un fons cítric i un punt floral. És un vi llaminer amb tocs salins, fresc i versàtil. Acidesa marcada en boca, directe i franc, amb un pas agradable, delicat i envoltent. És persistent, per la qual cosa és ideal per acompanyar els àpats salats i basats amb la pasta.

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... El Lledoner rosat és un vi que agrada i que us farà ensalivar quan l'acompanyeu d'arrossos, pasta alla puttanesca (amb anxoves, tàperes, tomates, olives...), pizza de la bona, de la que es fa a casa amb amor... I també si l'acompanyeu de les nostres anxoves de l'Escala!

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

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