

# MARENY 2021

## Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Análisis

Alcohol: 12,5% vol.

Acidez total: 3,95 g/l

Acidez volátil: 0,1 g/l

pH: 3,28

SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l

SO<sub>2</sub> total: 46 mg/l

Azúcares: 0,4 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

80 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

48 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos franco arcillosos sobre granito.

## Variedades

Sauvignon blanc 65% | Lledoner blanc (garnacha blanca) 25% | Muscat 10%

## 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

Uvas de vendimia temprana para asegurar la acidez. Elaboración de cada una de las variedades por separado, con una maceración pelicular a 8 °C de 4 horas. Fermentación a 14°C. Filtración estéril antes del embotellado.

## Tipología de vino

Blanco seco y aromático.

## Nota de cata

De color amarillo limón. En nariz, aromas muy intensos de melón, fruta tropical y cítricos como el pomelo. Acidez y salinidad muy marcadas en boca y toques de limón y enebro. Seco, versátil y nervioso. Una añada que invita a buscar el lado más verde de las variedades que lo componen, lo que le da más frescura. Armonías gastronómicas intensas y de afinidad, como las ostras o el atún.

## En la mesa

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

Para acompañar... La mezcla de lledoner y sauvignon da un resultado afrutado y aromático, así que necesitamos que los sabores de la comida sean también intensos. Mareny es buenísimo con platos delicados y especiados: ceviche, comida asiática, ensaladas, queso de cabra, gazpacho y salmorejo, sepia a la plancha, salmón ahumado...

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