

MARENÝ

2021

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 12,5% vol.
Acidesa total: 3,95 g/l
Acidesa volàtil: 0,1 g/l
pH: 3,28
SO₂ lliure: 20 mg/l
SO₂ total: 46 mg/l
Sucre: 0,4 g/l

Presentació

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

Caixa

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

Europalet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

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

Varietats

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

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

Raïms de verema primerenca per assegurar l'acidesa. Elaboració de cadascuna de les varietats per separat, amb una maceració pel·licular a 8 °C de 4 hores. Fermentació a 14 °C. Filtració estèril abans de l'embotellament.

Tipus de vi

Blanc sec, aromàtic.

Nota de tast

De color groc llimona. En nas, aromes molt intensos de meló, fruita tropical i cítrics com l'aranja. Acidesa i salinitat molt marcades en boca i tocs de llima i ginebró. Sec, versàtil i nerviós. Una anyada que convida a buscar el costat més verd de les varietats que el componen, cosa que li dona més frescor. Harmonies gastronòmiques intenses i d'afinitat, com les ostones o la tonyina.

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... La barreja de lledoner blanc i sauvignon blanc és afruitada i aromàtica, així que necessitem que els sabors del menjar també siguin intensos. El Marený és boníssim amb plats tan delicats com especiats: cebiche, menjar asiàtic, amanides, formatge de cabra, gaspatxo i salmorejo, sèpia a la planxa, salmó fumat...

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

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