

SOL I VENT 2021

Reconocimientos:

16,5 Scored Jancis Robinson | 9,20 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2021 | 90 puntos Guia Peñín 2022 | 92 puntos Miquel Hudin | Vinari de Plata 2020 Negres Joves | Decanter World Wine Awards: Silver Medal. 2021 | Decanter Asia Wine Award: Bronze Medal. 2018 | Medalla d'Or Mundus Vini. 2015 | Vinari de Plata 2014 Negres Joves

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 14,07% vol.
Acidez total: 3,67 g/l
Acidez volátil: 0,37 g/l
pH: 3,5
SO₂ libre: 21 mg/l
SO₂ total: 32 mg/l
Azúcares: 0,7 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl
Tapón: corcho natural 49x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Formatos especiales

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



espelt
Viticulctors de l'Empordà

Espelt Viticulctors, SL.

Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727
export@espeltviticulctors.com
www.espeltviticulctors.com



Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà, plantados hace doce años sobre suelos de glaci granítico, al pie de la Sierra de la Albera, en el extremo este de los Pirineos. Los viñedos se encuentran alrededor de la bodega y los cultivamos siguiendo los planteamientos de la viticultura ecológica, hacia donde queremos encaminar nuestros vinos. Las variedades elegidas son el Lledoner negre (Garnacha tinta) debido a su capacidad para crecer bien en aquellas zonas con más tramontana; el Monastrell: una variedad de ciclo largo que pasa por un proceso de poda de dos etapas para ajustar su dominancia apical; y el Syrah: que se encuentra protegido del viento por la Garnacha. Toda la vendimia se realiza a mano. Una mezcla 100% mediterránea.

Variedades

60% garnacha | 30% syrah | 10% monastrell

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

Se vendimia toda la uva a mano, cada variedad por separado y se entra un bajo porcentaje de uva entera. Maceración prefermentativa en frío a 10 °C durante 24 horas y seguidamente fermentación alcohólica durante 8 días a 25 °C. Fermentación maloláctica y crianza sobre las madres en depósitos de acero inoxidable. Ligera clarificación, se estabiliza de forma natural durante el invierno. Filtración muy ligera.

Tipo de vino

Tinto con cuerpo, sin barrica. Crianza sobre lías.

Nota de cata

Maridaje de sol y viento en la botella; la mediterraneidad embotellada. De color violeta intenso, un vino 100% empordanés, que destaca por su intensidad aromática. En nariz, predomina la fruta negra sobre la roja. Fondo balsámico y de sotobosque mediterráneo (romero, cabeza de asno y tomillo) y de resina de pino. Aparecen las notas especiadas y delicadamente el regaliz. Es un vino fresco y goloso, de tanino redondo con un fondo mineral en homenaje a los suelos de esquistos del Empordà.

En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, alrededor de 14 °C, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. Para acompañar... Pastas con salsa boloñesa. Verduras a la brasa. Pollo asado con hierbas de Provenza. Embutidos de los ricos: lomo ibérico, butifarra, etc. Quesos semicurados.