

# VAILET 2021

## Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Análisis

Alcohol: 13% vol.  
Acidez total: 3,7 g/l  
Acidez volátil: 0,15 g/l  
pH: 3,34  
SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 57 mg/l  
Azúcares: 1 g/l

## Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tapón: corcho natural 45x24 mm o  
rosca disponible bajo petición.  
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

100 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg  
60 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. Suelos franco arcillosos sobre granito.

## Variedades

Lledoner blanco (garnacha blanca) 50% | Macabeo 50%

## 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

Desfangado estático durante 48 h. Fermentación a 16 °C de ambas variedades por separado. Crianza sobre las propias madres en depósitos de acero inoxidable antes del embotellado. Filtración estéril.

## Tipología de vino

Blanco joven, seco.

## Nota de cata

De color amarillo pálido, con ribete verdoso. Aroma persistente y destacan la fruta blanca, de pera y manzana, esencialmente. Toques florales de fondo. Acidez y salinidad marcadas y notas cítricas que se reivindican en nariz y boca. Complejo y delicado, de carácter mediterráneo, con intensidad aromática matizada. Un vino goloso y amable para beber a copas.

## En la mesa

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

Para acompañar... Vailet es el vino que escogemos para conversar con amigos alrededor de unas raciones de calamares, almejas y pescado fresco. Es tan generoso que dejará que el pescado y el marisco sea el protagonista. Se encargará de potenciar su gusto y de refrescarnos el paladar.

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