

# VIDIVÍ 2020

## Reconocimientos:

Guia Peñín 2020: 90 puntos | Decanter Asia Awards Bronze Medal 2018 | Decanter Asia Wine Awards: Commended 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de Plata. 2013 | Guia Gourmets 2014: 91 puntos.

## Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

## Análisis

Alcohol: 14,05% vol.  
Acidez total: 3,47 g/l  
Acidez volátil: 0,45 g/l  
pH: 3,65  
SO<sub>2</sub> libre: 28 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 58 mg/l  
Azúcares: 0,5 g/l

## Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl  
Tapón: corcho natural 44x24 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

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

## Formatos especiales

Cartón, 12 botellas de 50 cl  
(255x200x310 / 11 kg)  
Cartón, 6 botellas de 150 cl  
(320x210x410 / 16 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

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

## Variedades

82% garnacha | 10% merlot | 8% cabernet

## Añada 2020

En 2020 hemos tenido una de las añadas más difíciles de las vividas hasta ahora. Los datos pluviométricos son superiores a la media de cada año, han sido 720 mm, unos 120 mm más respecto a los 600 mm habituales. Las precipitaciones han sido concentradas en otoño con episodios torrenciales y en primavera con muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las temperaturas suaves de la primavera, ha hecho que tuviéramos una presión muy importante de enfermedades fúngicas. El verano ha sido suave y seco, con vientos de sur y una temperatura media de 22,5 °C. La vendimia ha sido menos productiva que otros años debido a las enfermedades fúngicas y los jabalíes, pero el equilibrio y la calidad se han mantenido en valores similares a los de otros años. Hemos empezado la vendimia el 13 de agosto.

## Elaboración

Fermentación durante 15 días a 27 °C en acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año de 300 y 500 litros de capacidad. Filtración ligera.

## Tipología de vino

Vino tinto ecológico

## Nota de cata

De color liloso, con capa alta, el color brillante de las ciruelas negras. Aromas intensos de fruta negra y roja con toques balsámicos y notas mentoladas. Al airear la copa, aparecen los aromas florales de violeta y las hierbas mediterráneas como el tomillo. En boca, tiene una acidez marcada, que le dará vida, y un tanino aterciopelado. Es versátil, moderno y gastronómico.

## En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 15-17 °C.

Para acompañar... Carnes de caza, platos de cuchara y cocciones largas, pastas rellenas y carnes con salsa.

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