

VIDIVÍ 2020

Reconeixements:

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

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 14,05% vol.
Acidesa total: 3,47 g/l
Acidesa volàtil: 0,45 g/l
pH: 3,65
SO₂ lliure: 28 mg/l
SO₂ total: 58 mg/l
Sucre: 0,5 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 44x24 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

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

Formats especials

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



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

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

Varietats

82% lledoner negre | 10% merlot | 8% cabernet

Anyada 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més difícils de les viscudes fins ara. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem començat la verema el 13 d'agost.

Elaboració

Fermentació durant 15 dies a 27 °C en acer inoxidable. Criança de 12 mesos en bótes de roure francès de segon i tercer any de 300 i 500 litres de capacitat. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre ecològic

Nota de tast

De color lilós, amb capa alta, el color brillant de les prunes negres. Aromes intensos de fruita negra i vermella amb tocs balsàmics i notes mentolades. En airejar la copa, apareixen les aromes florals de violeta i les herbes mediterrànies com la farigola. En boca, té una acidesa marcada, que li donarà vida, i un taní vellutat. És versàtil, modern i gastronòmic.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 15-17 oC.

Per acompanyar... Carns de caça, plats de cullera i coccions llargues, pastes farcides, carns amb salsa.

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

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