

LA VELLA 2019

Reconocimientos

16 puntos Jancis Robinson | 9.79 puntos
La Guia de Vins de Catalunya 2022

Análisis

Alcohol: 12,86% vol.
Acidez total: 3,7 g/l
Acidez volátil: 0,42 g/l
pH: 3,21
SO₂ libre: 15 mg/l
SO₂ total: 35 mg/l
Azúcares: 1 g/l

Presentación

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

Caja

Cartón, 6 ampolles 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
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Proviene de una sola viña llamada La Vieja, plantada en 1919 por los antepasados de Àngel Poch, actual propietario de la viña. La viña está conducida en vaso y se encuentra en Rabós. El manejo es hecho por el equipo de Espelt en ecológico, con cubierta vegetal. Esta viña está mapeada planta a planta, encontramos hasta 18 variedades diferentes. Una de las más destacadas es la cariñena blanca. En 2019 se cosechó el 9 de septiembre. Antes de cosechar se marcaron las cepas de cariñena blanca y se cosecharon por separado en cajas de 15 kilos. La uva tuvo una buena madurez fenólica y aromática y un grado alcohólico moderado por la variedad y la zona. La acidez, una de las principales características de la variedad, fue muy viva.

Variedades

Cariñena blanca 100 %.

Añada 2019

El año 2019 ha sido un año marcado por un invierno frío y episodios fuertes de lluvia durante los meses de septiembre a diciembre. Los datos pluviométricos se sitúan cerca de la media de los últimos años de 550 mm anuales. La primavera ha sido poco lluviosa y en verano prácticamente no ha habido precipitaciones y las temperaturas han sido muy cálidas. La tramontana, viento característico del Empordà, ha soplado fuerte en algunos momentos del invierno y de la primavera, con algunos episodios de ráfagas fuertes en mayo. Hemos empezado la vendimia el 20 de agosto con las variedades blancas en Vilajuïga y Roses, y hemos continuado después por el resto de las fincas. El 9 de septiembre vendimiamos la cariñena blanca.

Elaboración

Se hace una maceración de seis horas con la piel y el mosto. Desfangado estático, sin intervención mecánica. Una vez tenemos el mosto limpio, después de la fermentación alcohólica, lo pasamos a un huevo de cemento de 700 litros donde hará una crianza sobre sus lías durante ocho meses. Se embotella y pasa un año en botella antes de comercializarlo.

Tipo de vino

Vino blanco monovarietal de viñas viejas de cariñena blanca, cosechado a mano y con uvas en la misma finca. Prensado en frío, sin intervención mecánica y con una crianza de ocho meses en huevos de cemento.

Nota de cata

De color dorado, destacan los toques minerales y los aromas de sotobosque mediterráneo, con presencia de flores de primavera. En boca es un vino con tensión, con muy buena acidez y recuerdos de fruta blanca. Un recuerdo profundo del Empordà.

En la mesa

Un vino que acompaña platos de pescado con personalidad: caldereta, suquet de cabracho, arroz de langosta y erizos de mar. También es un buen complemento para platillos de tradición antigua y de cocción muy lenta.

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