

LA VELLA 2019

Reconeixements

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

Anàlisi

Alcohol: 12,86% vol.
Acidesa total: 3,7 g/l
Acidesa volàtil: 0,42 g/l
pH: 3,21
SO2 lliure: 15 mg/l
SO2 total: 35 mg/l
Sucre: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 49x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Prové d'una sola vinya anomenada La Vella, plantada el 1919 pels avantpassats de l'Àngel Poch, actual propietari de la vinya. La vinya està conduïda en vas i es troba a Rabós d'Empordà. El maneig és fet per l'equip de Espelt en ecològic, amb coberta vegetal. Aquesta vinya està mapejada cep a cep i hi trobem fins a 18 varietats diferents. Una de les més destacades és la carinyena blanca. El 2019 es va collir el 9 de setembre. Abans de collir es van marcar els ceps de carinyena blanca i es van collir per separat en caixes de 15 quilos. El raïm va tenir una bona maduresa fenòlica i aromàtica i un grau alcohòlic moderat per la varietat i la zona. L'acidesa, una de les principals característiques de la varietat, va ser molt viva.

Varietats

Carinyena blanca 100 %

Anyada 2019

L'any 2019 ha sigut un any marcat per un hivern fred i episodis forts de pluja durant els mesos de setembre a desembre. Les dades pluviomètriques se situen vora la mitjana dels últims anys de 550 mm anuals. La primavera ha estat poc plujosa i a l'estiu pràcticament no hi ha hagut precipitacions i les temperatures han estat molt càlides. La tramuntana, vent característic de l'Empordà, ha bufat fort en alguns moments de l'hivern i de la primavera, amb alguns episodis de ràfegues fortes el maig. Hem començat la verema el 20 d'agost amb les varietats blanques a Vilajuïga i Roses, i hem continuat després per la resta de les finques. El 9 de setembre s'ha veremat la carinyena blanca.

Elaboració

Es fa una maceració de sis hores amb la pell i el most. Desfangat estàtic, sense intervenció mecànica. Un cop tenim el most net, després de la fermentació alcohòlica, el passem a un ou de ciment de 700 litres on farà una criança sobre les seves mares durant vuit mesos. S'embotella i passa un any a l'ampolla abans de comercialitzar-lo.

Tipus de vi

Vi blanc monovarietal de vinyes velles de carinyena blanca, collit a mà i amb raïms escollits a la mateixa finca. Premsat en fred, sense intervenció mecànica i amb una criança de vuit mesos en ous de ciment.

Nota de tast

De color daurat, destaquen els tocs minerals i els aromes de sotabosc mediterrani, amb presència de flors de primavera. En boca és un vi amb tensió, amb molt bona acidesa i records de fruita blanca. Un record profund de l'Empordà.

A taula

Un vi que acompanya plats de peix amb personalitat: caldereta, suquet d'escòrpora, arròs de llenç i garotes. També és un bon complement bé platillos de tradició antiga i de cocció molt lenta.

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

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