

LES ELIES 2018

Copa recomendada

Old World Pinot Noir

Reconocimientos:

16 puntos Jancis Robinson | 9,78 puntos
La Guia de Vins de Catalunya 2022 |
94 puntos Guía Peñín 2022 | 94+ puntos
Miquel Hudin | Decanter World Wine
Awards: Medalla de Plata. 2020

Copa recomanada

New World Pinot Noir

Análisis

Alcohol: 14,6% vol.
Acidez total: 4,1 g/l
Acidez volátil: 0,41 g/l
pH: 3,3
SO₂ libre: 28 mg/l
SO₂ total: 57 mg/l
Azúcares: 0,4 g/l

Presentación

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

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(305x280x185 mm / 9,30 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

Viña de garnacha negra trabajada en ecológico, con cubierta vegetal sembrada y eliminada en el momento de la brotación para mejorar por un lado la microbiología y la estructura del suelo y por otro para compensar el estrés hídrico. Se hace una poda cualitativa de invierno en dos ojos por cabeza y una poda en verde con selección de sarmientos y de uva para favorecer el equilibrio. 2018 no es un año de corrimiento y esto hace que la ventilación haya sido muy importante para la madurez correcta de la uva. Se vendimió a mano con selección en el viñedo, el 19 de septiembre, con cajas de 15 kg. La uva tuvo una buena madurez fenólica y aromática.

Variedades

Lledoner negro (garnacha negra) 100%

Añada 2018

Una añada marcada por una baja pluviometría, muy por debajo de la media de los últimos años que se sitúa en los 550 mm anuales. El año ha sido caluroso sobre todo los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo con algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio, pero sin agua en verano. La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y en primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento. Inicio de la vendimia de la variedad garnacha negra el 19 de septiembre.

Elaboración

Se hace una maceración prefermentativa en frío durante 48 horas dentro de depósitos de inoxidable. La fermentación se inicia espontáneamente con levaduras autóctonas. La maceración dura 12 días con remontados manuales (sin bombas). Sólo nos quedamos el vino de sangrado, que irá a un foudre de 22 hl, donde hará la fermentación maloláctica de forma espontánea y se criará sobre sus lías durante siete meses. Se hace un trasiego y una ligera clarificación y se embotella sin filtrar.

Tipología de vino

Garnacha sutil en color, de carácter elegante que nos sugiere una larga guarda.

Nota de cata

Con un color púrpura brillante y pálido, sus aromas a fruta roja como el fresón, la grosella, la cereza y un recuerdo a mora, con matices de mantequilla, nos hacen recordar hierbas aromáticas mediterráneas, como el cantueso. Una frescura propia de viñedos entre el Cabo de Creus y la Albera con tonos escondidos de sotobosque. Un tanino sutil y de agradable textura que, junto con una amargura herbácea bien integrada y un persistente final, hacen que lo podamos disfrutar ahora o más adelante.

En la mesa

Recomendamos servir este vino a unos 12 °C. Para acompañar... Cualquiera de los arroces: arroz hervido con merluza, arroz de lobagante o con cohombros de mar, y cómo no, con el arroz mar y montaña.

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