

LLEDONER ROIG 2019

Reconocimientos:

9,62 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2022 |
92 puntos Guía Peñín 2021 | 90+ puntos Miquel
Hudin

Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Análisis

Alcohol: 13,05% vol.
Acidez total: 3,59 g/l
Acidez volátil: 0,19 g/l
pH: 3,29
SO₂ libre: 24 mg/l
SO₂ total: 53 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)

Europallet

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

espelt
Viticultors de l'Empordà

Espelt Viticultors, SL.

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



Viticultura

El Lledoner roig (Garnacha gris), es una variedad que tiene la piel rosada y que es autóctona de l'Empordà y el sur de Francia (sobre todo de Banyuls). Es de la familia del Lledoner tinto y el blanco (Garnachas tinta y blanca). En nuestro caso, encontramos estas cepas diseminadas entre nuestra Cariñena más vieja en una relación de entre el 2% y el 4%. Son viñas en vaso, enraizadas sobre terrenos pizarrosos y pobres. Las vamos recogiendo mientras paseamos entre el viñedo, justo cuando empiezan a estar maduras. Los rendimientos son de unos dos quilos y medio por cepa.

Variedades

Lledoner roig (garnacha gris) 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 Vilajuiga y Roses, y hemos continuado después por el resto de las fincas.

Elaboración

Refrescamos la uva antes de prensarla entera con la rapa. Prensa directa para evitar que el vino se tiña de color rosado. Rendimientos muy bajos. Extracción del mosto y desfangado estático. Fermentación parcial en inox y después paso por huevo de hormigón, con las madres en suspensión, durante 6 meses.

Tipo de vino

Vino blanco con crianza sobre sus lías.

Nota de cata (octubre de 2018)

Color amarillo brillante, con cuerpo y estructura. En nariz destacan los aromas salinos, como también la flor de naranjo, la manzanilla, las especias balsámicas y un fondo mentolado que lo hacen muy singular. Voluminoso y seductor en boca, con una acidez marcada que lo hace vibrante y largo, persistente. Un blanco con tensión y longitud, muy gastronómico, que armoniza con la gastronomía de mar y montaña del Ampurdán. Complejo y auténtico, un reflejo de la franqueza de la variedad.

En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. (10-12 °C). Para acompañar... Platos cocinados con hinojo o apio. Gambas, almejas y pescado al horno (rodaballo, rape, merluza). Piensa en Lledoner Roig la próxima vez que vayas a la pescadería.