

PARDELLS 2018

Reconeixements:

9,76 punts La Guia de Vins de Catalunya 2022 |
92 punts Guia Peñín 2021 | 91+ punts
Miquel Hudin

Anàlisi

Alcohol: 12,75% vol.
Acidesa total: 3,63 g/l
Acidesa volàtil : 0,3 g/l
pH: 3,21
SO₂ lliure: 21 mg/l
SO₂ total: 67 mg/l
Sucres: 1 g/l

Presentació

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

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

Europallet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Es tracta de una vinya en vas plantada el 1910, 108 anys en el moment de collir. El sòl és d'esquistos i té un pendent d'un 3%. Algunes parts de la vinya tenen terrasses de pedra seca. Aquesta parcel·la té majoritàriament lledoner roig, lledoner blanc i macabeu, tot i que en l'estudi que s'hi ha fet s'hi han trobat fins a 9 varietats blanques i roges, i totes elles formen part del cupatge d'aquest vi. Es treballa en viticultura ecològica, coberta vegetal espontània, poda de conservació d'hivern i lleugera poda de primavera ja que el vigor és molt baix. Es cullen les tres varietats principals per separat, els dos lledoners el 30 d'agost i el macabeu el 5 de setembre.

Varietats

38% Macabeu | 38% Lledoner roig (garnatxa grisa) | 24% Lledoner blanc (garnatxa blanca)

Anyada 2018

És una anyada marcada per la baixa pluviometria —370 litres, molt per sota de la mitjana dels darrers anys (550 mm)—. L'any ha estat calorós sobretot els mesos d'estiu i amb un hivern poc fred, només amb algunes mínimes a finals de febrer i a principis de març. Primavera amb pluges entre març i juny però sense aigua a l'estiu. La tramuntana s'ha manifestat sobretot a l'hivern i a la primavera, al març, amb fortes ratxes de vent.

Elaboració

Es refreden els raïms a 8°C i es premsen un cop freds. Només s'utilitza el most flor. Es fa un desfangat estàtic durant 48 hores. La fermentació és espontània. Un cop acabades les tres fermentacions es fa un assemblatge dels tres vins i es fa una criança, amb lies, en un ou de ciment de 19 hl durant 7 mesos amb les seves mares. S'embotella el 5 de maig.

Tipus de vi

Vi blanc amb una persistència en boca que ens suggereix una bona i llarga evolució a l'ampolla que el pot convertir en vi de guarda.

Nota de tast

Amb un color groc pàl·lid i acerat i una delicada llàgrima fruit de la seva sedosa estructura, les aromes florals amb matisos de massa mare, ens traslladen cap a sensacions fresques i marines. Ens hi transporten també els records a gengibre, l'acidesa ben marcada, els tanins delicats, la lleugeresa del seu volum, la intensitat moderada i la persistència llarga i iodada. És un vi d'una excel·lent qualitat que podem beure ara però que podem gaudir al cap dels anys amb el seu subtil envelliment.

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