

# QUINZE ROURES 2021

## Reconeixements:

90 punts Guia Peñín 2022 | 9,70 punts La Guia de Vins 2022 | Medalla Vinari Or de vins blancs amb criança - Premis Vinari 2021 | 89 punts Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2021 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2013 | Decanter Asia Awards: Medalla de Plata. 2018 | International Wine Challenge: Commended. 2015 | Mundus Vini: Medalla de Plata. 2015

## Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Analítica

Alcohol: 13,05% vol.  
Acidesa total: 3,59 g/l  
Acidesa volàtil: 0,19 g/l  
pH: 3,29  
SO<sub>2</sub> lliure: 24 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 53 mg/l  
Sucres: 0,4 g/l

## Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl  
Tap: suro natural 44x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

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

## Espelt Viticultors, SL.

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



## Viticultura

Vinyes plantades entre 1906 i 1976 a la zona de Rabós a la D.O. Empordà. Sòls de pissarra poc profunds i amb pendent. El lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat local que forma part de la família de la garnatxa. Deu el seu nom al color grisenc i rosat pàl·lid de la seva pell. Els ceps estan amagats entre altres ceps de carinyena (en una proporció d'un 3-4%). El lledoner blanc (garnatxa blanca) es troba a la part inferior d'una vinya de 108 anys. Totes dues es veremen a mà en caixes de 15 kg.

## Varietats

Lledoner blanc 60% | Lledoner roig 40%

## Anyada 2021

Aquest ha estat l'any més sec que hem tingut en els més de vint anys de vida del celler. Hem començat amb molt poca aigua des de l'hivern i la climatologia s'ha mantingut seca durant tot el període. El mes d'abril hem tingut una gelada que ha afectat una quantitat important de vinyes i amb una distribució bastant erràtica. L'estiu ha estat poc calorós. Només hem tingut una mica de pluja a principis de setembre que ens ha permès arribar a final de la verema amb madureses òptimes per uns rendiments molt baixos, en general. Els raïms en l'època de floració han tingut força brima i en el moment de creixement cel·lular de les baies, fins al verolat, hi ha hagut poca divisió cel·lular i per tant baies petites. Tot i les pluges, les baies ja no han crescut gaire més. Hem començat la verema el 13 d'agost.

## Elaboració

Elaboració de les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) es premsa en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es teneixi de rosat. Una part del vi fermenta en inox, una altra en barriques de roure francès (500 l), especialment escollides per a aquest vi, i en barriques noves i un 20% en ou de ciment per buscar la complexitat. Criança de 5 mesos amb les mares.

## Tipus de vi

Blanc amb ciança sobre mares en barrica.

## Nota de tast

Frescor i cremositat en un vi blanc amb intensitat aromàtica. Notes de fruita blanca com ara pera i poma i també de meló. En boca és salí, voluminós, profund i té un pas vellutat. És fresc, amb un punt de mineralitat que el fa especialment àgil i amable. És un vi seductor i versàtil que harmonitza amb cuina empordanesa.

## A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdriem les aromes. (12-14 °C). Per acompanyar... El Quinze roures és un gran vi per als àpats. És un vi amb cos i aromes especiades. Podem combinar-lo amb plats més intensos: calderetes de peix, arròs amb verdures, pollastre i marisc, verdures de tardor com la carbassa o escalivda de pebrot.