

VAILET 2021

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 13% vol.

Acidesa total: 3,7 g/l

Acidesa volàtil: 0,15 g/l

pH: 3,34

SO₂ lliure: 20 mg/l

SO₂ total: 57 mg/l

Sucres: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tap: suro natural 45x24 mm o rosca

disponible sota comanda

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(230x150x340 mm / 8 kg) o

Cartró, 12 ampolles de 75 cl

(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

100 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg

60 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 12 ampolles de 50 cl

(255x200x310 / 11 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargilós sobre granit.

Varietats

50% Lledoner blanc (garnatxa blanca) 50% Macabeu

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

Desfangat estàtic durant 48 h. Fermentació a 16 °C de les dues varietats per separat. Criança sobre les pròpies mares en dipòsits d'acer inoxidable abans de l'embotellament. Filtració estèril.

Tipus de vi

Blanc jove, sec.

Nota de tast

De color groc pàl·lid, amb ribet verdós. Aroma persistent i hi destaquen la fruita blanca, de pera i poma, essencialment. Tocs florals de fons. Acidesa i salinitat marcades i notes cítriques que es reivindiquen en nas i en boca. Complexo i delicat, de caràcter mediterrani, amb intensitat aromàtica matisada. Un vi golós i amable per beure a copes.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... El Vailet és el vi que escollim per fer-la petar al voltant d'unes racions de calamsets, cloïsses i peix fresc. És tan generós que deixarà que el peix, els mol·luscos i el marisc siguin els protagonistes. S'encarrega de pontenciar-ne el gust i de refrescar-nos el paladar.

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

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