

COMABRUNA 2017

Reconeixements:

Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 | 16,5 punts Jancis Robinson | 91 punts Parker | 93 punts Guia Peñín 2022 | 9,65 punts La Guia de Vins de Catalunya 2022 | 92,5 punts Premis Vinari 2020 | 92+ punts Miquel Hudin Decanter 2021. Sarah Jane Evans MW Score 94 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2020 | Decanter Asia Awards 2018: Commended | Vinari de Bronze als Millors Negres de Guarda. 2016 | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or. 2015 | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional Trophy. 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de Plata. 2013

Copa recomanada

Riedel mod. Hermitage

Anàlisi

Alcohol: 15,2% vol.
Acidesa total: 4 g/l
Acidesa volàtil: 0,58 g/l
pH: 3,53
SO₂ lliure: 25 mg/l
SO₂ total: 49 mg/l
Sucre: 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

Aquest vi surt d'una sola parcel·la. És la vinya amb la qual havíem somiat: ceps vells, de 111 anys, orientada a llevant i plantada sobre pendents de pissarra. La tramuntana la toca de biaix i el sol de ponent l'acaricia a l'estiu, així que aconseguim un bon nivell de maduresa sense perdre acidesa. Les vinyes són en vas i amb prou feines aixequen uns pams de terra. La poda és molt curta i té uns rendiments baixíssims (2500 kgrs/ha el 2011). El raïm es cull a mà en caixes de quinze quilos i seleccionem a la mateixa vinya.

Varietats

Carinyena 100%

Anyada 2017

L'anyada 2017 està marcada per una pluviometria inferior a la mitjana dels últims anys situada en els 550 litres anuals, i temperatures més altes. L'hivern va ser fred i plujós en contrast amb l'estiu, que va ser calorós i sense pluja, com la primavera. Les ràfegues més intenses de tramuntana es van viure els mesos de febrer i maig, sense afectacions a la vinya. 2017 va ser un any essencialment càlid que es va fer evident amb l'avançament de la verema. Inici verema de la varietat carinyena de la finca de Rabós 25 de setembre.

Elaboració

Raïm collit a mà. Maceració en fred durant 48 hores. Seguidament, durant 15 dies a 25 °C. Fermentació malolàctica en bótes de diferents anys en volums de 500 i 700 litres durant 13 mesos sense trasbalsos en les seves mares. Elaboració amb intervenció mínima per respectar al màxim la varietat de l'anyada. Vi d'anyada. Filtració lleugera i estabilització natural.

Tipus de vi

Vi negre estructurat i elegant.

Nota de tast

De color robí i capa alta. Es veu com la tinta. En nas és complex i intencionadament mediterrani. Notes de fruita negra i de cedre, dels esquistos de l'Empordà i la regalèssia de fons. Aromes subtils de violeta amb un viatge intens i plaent pel sotabosc mediterrani. En boca, és un vi amb estructura i persistència, envoltent i amb moltes capes. És complex però alhora fresc. Profund i elegant. El paladar reté les aromes i els sabors per un temps llarg.

A taula

Recomanem servir-lo a uns 15-17 °C, en copes grosses tipus Hermitage, que permetin que s'aïregi. Per acompanyar... Confit d'ànec amb nabius o taronja. També secret, presa o filet de porc.

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

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