

LES ELIES 2018

Reconeixements

Grenaches du Monde: Medalla d'Or, 2022 |
16 punts Jancis Robinson | 9,78 punts La Guia de
Vins de Catalunya 2022 | 94 punts Guia Peñín 2022 |
94+ punts Miquel Hudin | Decanter World Wine
Awards: Medalla de Plata. 2020

Copa recomanada

New World Pinot Noir

Anàlisi

Alcohol: 14.6% vol.
Acidesa total: 4,1 g/l
Acidesa volàtil : 0,41 g/l
pH: 3,3
SO₂ lliure: 28 mg/l
SO₂ total: 57 mg/l
Sucre: 0,4 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

Vinya de lledoner negre treballada en ecològic, amb coberta vegetal sembrada i eliminada en el moment de la brotació per tal de millorar per una banda la microbiologia i l'estructura del sòl i per l'altra per a compensar l'estrès hídric. Es fa una poda qualitativa d'hivern a dos ulls per cap i una poda en verd amb selecció de tòries i de raïm per a afavorir l'equilibri. El 2018 no és un any de brima i això fa que la ventilació hagi estat molt important per a la maduresa correcta del raïm. Es va collir a mà amb selecció a la vinya, el 19 de setembre, amb caixes de 15 kg. El raïm va tenir una bona maduresa fenòlica i aromàtica i un grau alcohòlic moderat per la varietat i la zona i una frescor molt viva.

Varietats

Lledoner negre 100%

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. Inici de la verema de la varietat lledoner negre 19 de setembre.

Elaboració

Es fa una maceració prefermentativa en fred durant 48 hores dins de dipòsits d'inoxidable. La fermentació s'inicia espontàniament amb llevats autòctons. La maceració dura 12 dies amb remuntats manuals (sense bombes). Només ens quedem el vi de sangrat, que anirà a un foudre de 22 hl, on farà la fermentació malolàctica de forma espontània i es criarà sobre les mares durant set mesos. Es fa un trasbals i una lleugera clarificació i s'embotella sense filtrar.

Tipus de vi

Garnatxa subtil en color, de caràcter elegant que ens suggereix una llarga guarda.

Nota de tast

Amb un color porpra brillant i pàl·lid, les seves aromes a fruita vermella com el maduixot, la grosella, la cirera i un record a mora, amb matisos de mantega, ens fan recordar herbes aromàtiques mediterrànies, com ara el cap d'ase. Una frescor pròpia de vinyes entre el Cap de Creus i l'Albera amb tons amagats de sotabosc. Una acidesa que ens fa sentir-lo lleuger. Un taní subtil i d'agradable textura que, junt amb una amargor herbàcia ben integrada i un persistent final, fan que el puguem gaudir ara o més endavant.

A taula

Recomanem servir aquest vi a uns 10 -12 °C. Per acompanyar... Qualsevol dels arrossos que es fan arreu hi queda bé: arròs bullit amb lluç, arròs de llengany o amb espardenyes i, evidentment, l'arròs de mar i muntanya.

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

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