

# LLEDONER ROIG 2019

## Reconocimientos:

Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 |  
9,62 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2022 |  
92 puntos Guía Peñín 2021 | 90+ puntos Miquel Hudin

## Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Análisis

Alcohol: 13,05% vol.  
Acidez total: 3,59 g/l  
Acidez volátil: 0,19 g/l  
pH: 3,29  
SO<sub>2</sub> libre: 24 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 53 mg/l  
Azúcares: 0,4 g/l

## Presentación

Botella: Burgundy Isis 75 cl  
Tapón: corcho natural 49x24 mm  
Cápsula: 100% estaño

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl  
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

## Europallet

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

**espelt**  
Viticultors de l'Empordà

## Espelt Viticultors, SL.

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



## Viticultura

El Lledoner roig (Garnacha gris), es una variedad que tiene la piel rosada y que es autóctona de l'Empordà y el sur de Francia (sobre todo de Banyuls). Es de la familia del Lledoner tinto y el blanco (Garnachas tinta y blanca). En nuestro caso, encontramos estas cepas diseminadas entre nuestra Cariñena más vieja en una relación de entre el 2% y el 4%. Son viñas en vaso, enraizadas sobre terrenos pizarrosos y pobres. Las vamos recogiendo mientras paseamos entre el viñedo, justo cuando empiezan a estar maduras. Los rendimientos son de unos dos quilos y medio por cepa.

## Variedades

Lledoner roig (garnacha gris) 100%

## Añada 2019

El año 2019 ha sido un año marcado por un invierno frío y episodios fuertes de lluvia durante los meses de septiembre a diciembre. Los datos pluviométricos se sitúan cerca de la media de los últimos años de 550 mm anuales. La primavera ha sido poco lluviosa y en verano prácticamente no ha habido precipitaciones y las temperaturas han sido muy cálidas. La tramontana, viento característico del Empordà, ha soplado fuerte en algunos momentos del invierno y de la primavera, con algunos episodios de ráfagas fuertes en mayo. Hemos empezado la vendimia el 20 de agosto con las variedades blancas en Vilajuiga y Roses, y hemos continuado después por el resto de las fincas.

## Elaboración

Refrescamos la uva antes de prensarla entera con la rapa. Prensa directa para evitar que el vino se tiña de color rosado. Rendimientos muy bajos. Extracción del mosto y desfangado estático. Fermentación parcial en inox y después paso por huevo de hormigón, con las madres en suspensión, durante 6 meses.

## Tipo de vino

Vino blanco con crianza sobre sus lías.

## Nota de cata (octubre de 2018)

Color amarillo brillante, con cuerpo y estructura. En nariz destacan los aromas salinos, como también la flor de naranjo, la manzanilla, las especias balsámicas y un fondo mentolado que lo hacen muy singular. Voluminoso y seductor en boca, con una acidez marcada que lo hace vibrante y largo, persistente. Un blanco con tensión y longitud, muy gastronómico, que armoniza con la gastronomía de mar y montaña del Ampurdán. Complejo y auténtico, un reflejo de la franqueza de la variedad.

## En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. (10-12 °C). Para acompañar... Platos cocinados con hinojo o apio. Gambas, almejas y pescado al horno (rodaballo, rape, merluza). Piensa en Lledoner Roig la próxima vez que vayas a la pescadería.