

LLEDONER ROIG 2019

Reconeixements:

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

Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Anàlisi

Alcohol: 13,05% vol.
Acidesa total: 3,59 g/l
Acidesa volàtil: 0,19 g/l
pH: 3,29
SO₂ lliure: 24 mg/l
SO₂ total: 73 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

Espelt Viticultors, SL.

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



Viticultura

El Lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat que té la pell rosada i que és autòctona de l'Empordà i el sud de França (de Banyuls, sobretot). És de la família del Lledoner negre i el blanc (garnatxa negra i blanca). En el nostre cas, trobem aquest cep disseminats entre la nostra carinyena més vella en una relació d'entre el 2 i el 4%. Són vinyes en vas, arrelades sobre terrenys pissarroso i pobres. Collim el raïm mentre passem per la vinya, just quan comença a estar madur. Els rendiments són d'uns dos quilos i mig per cep.

Varietats

Lledoner roig (garnatxa grisa) 100%

Anyada 2019

L'any 2019 ha sigut un any marcat per un hivern fred i episodis forts de pluja durant els mesos de setembre a desembre. Les dades pluviomètriques se situen vora la mitjana dels últims anys de 550 mm anuals. La primavera ha estat poc plujosa i a l'estiu pràcticament no hi ha hagut precipitacions i les temperatures han estat molt càlides. La tramuntana, vent característic de l'Empordà, ha bufat fort en alguns moments de l'hivern i de la primavera, amb alguns episodis de ràfegues fortes el maig. Hem començat la verema el 20 d'agost amb les varietats blanques a Vilajuïga i Roses, i hem continuat després per la resta de les finques.

Elaboració

Refredem el raïm abans de premsar-lo, sencer, amb la rapa. Per evitar que el vi es teneixi de color rosat, el premsat és molt suau i els rendiments molt baixos. Fermentem en bótes borgonyones de 500 litres de segon any, i deixem que els llevats autòctons facin la seva feina. Lleugera clarificació.

Tipus de vi

Vi blanc amb criança sobre mares.

Nota de tast

Color groc brillant, amb cos i estructura. En nas destaquen aromes de flor de taronger, camamilla, pedra foguera i espècies balsàmiques que el fan molt singular. Voluminós i seductor en boca, amb una acidesa marcada que el fa vibrant i llarg, persistent. És un vi que harmonitza amb el plat típic de l'Alt Empordà, el mar i muntanya. Complex i autèntic, un reflex de la franquesa de la varietat

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdriem les aromes. (10-12 °C). Per acompanyar... Plats cuinats amb fonoll o api. Gambes, cloïsses i peix al forn (turbot, rap, lluç). Pensa en el Lledoner Roig la pròxima vegada que vagis a la peixateria.