

COMABRUNA 2017

Reconocimientos:

Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 | 16,5 puntos Jancis Robinson | 91 puntos Parker | 92 puntos Guía Peñín 2023 | 9,65 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2022 | 92,5 puntos Premis Vinari 2020 | 92+ puntos Miquel Hudin | Decanter 2021. Sarah Jane Evans MW Score 94 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronce. 2020 | Decanter Asia Awards 2018: Commended | Vinari de Bronce a los Mejores Tintos de Guarda. 2016 | Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro. 2015 | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional Trophy. 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de Plata. 2013.

Copa recomendada

Riedel mod. Hermitage

Análisis

Alcohol: 15,2% vol.
Acidez total: 4 g/l
Acidez volátil: 0,58 g/l
pH: 3,53
SO2 libre: 25 mg/l
SO2 total: 49 mg/l
Azúcares: 1 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



Viticultura

Este es un vino de una sola parcela en la zona de Rabós, en la D.O. Empordà. Es la viña que habíamos soñado: cepas viejas, 111 años de edad, orientada a Levante y plantada sobre pendientes de pizarras. La tramontana la toca de refilón y el sol de Poniente la acaricia en el verano, así conseguimos buena madurez sin perder acidez. Las viñas están formadas en vaso y apenas levantan unos palmos del suelo. La poda es muy corta y los rendimientos bajísimos (2500 quilos/Ha en 2011). Vendimiamos a mano en cajas de quince quilos y seleccionamos racimos en la propia viña.

Variedades

Cariñena 100%

Añada 2017

La añada 2017 está marcada por una pluviometría inferior a la media de los últimos años situada en los 550 litros anuales, y temperaturas más altas. El invierno fue frío y lluvioso en contraste con el verano, que fue caluroso y sin lluvia, como la primavera. Las ráfagas más intensas de tramontana se vivieron los meses de febrero y mayo, sin afectaciones en la viña. 2017 fue un año esencialmente cálido que se hizo evidente con el adelanto de la vendimia. Inicio vendimia de la variedad cariñena de la finca de Rabós 25 de septiembre.

Elaboración

Uva cosechada a mano. Maceración en frío durante 48 horas. Seguidamente, durante 15 días a 25 °C. Fermentación maloláctica en barricas de diferentes años en volúmenes de 500 y 700 litros durante 13 meses, crianza sobre sus lías finas. Elaboración con intervención mínima para respetar al máximo la variedad de la añada. Vino de añada. Filtración ligera y estabilización natural.

Tipo de vino

Vino tinto estructurado y elegante.

Nota de cata

De color rubí y capa alta. Se bebe como la tinta. En nariz es complejo e intencionadamente mediterráneo. Notas de fruta negra y de cedro, de pizarra del Ampurdán y el regaliz de fondo. Aromas sutiles de violeta con un viaje intenso y placentero por el sotobosque mediterráneo. En boca es un vino con estructura y persistencia, envolvente y con muchas capas. Es complejo pero a la vez fresco. Profundo y elegante. El paladar retiene los aromas y los sabores por un tiempo largo.

En la mesa

Recomendamos servirlo a unos 15-17 °C, en copas grandes, tipo Hermitage que permitan su aireación. Para acompañar...Confit de pato con arándanos o con naranja. También secreto, presa de solomillo de cerdo con salsa.

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