

SAULÓ 2021

Reconeixements:

16 punts Jancis Robinson | 88 punts Guia Peñín 2023 | Vinari d'Or al Millor Negre Jove 2021 | 9,52 punts La Guia de Vins de Catalunya 2020 | Grenaches du Monde: Medalla de Plata, 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Bronze. 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Plata. 2019 | Asia Wein Trophy: Medalla d'Or 2018 | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or 2018 | Vinari de Bronze especial de la DO Empordà 2014 | Vinari d'Or al Millor Negre Jove 2014 | Prix du Public des Jardins: Medalla d'Or 2012

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 13,85% vol.
Acidesa total: 3,5 g/l
Acidesa volàtil: 0,44 g/l
pH: 3,57
SO₂ lliure: 31 mg/l
SO₂ total: 63 mg/l
Sucre: 0,4 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm o
tap de rosca disponible sota comanda
Càpsula: 100% complexa

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(230x150x340 mm / 8 kg) o
Cartró, 12 ampolles de 75 cl
(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

100 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg
60 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Granits descompost de tipus glacis al vessant de la serra de l'Albera.

Varietats

70 % lledoner negre (garnatxa negra) | 30 % carinyena

Anyada 2021

Aquest ha estat l'any més sec que hem tingut en els més de vint anys de vida del celler. Hem començat amb molt poca aigua des de l'hivern i la climatologia s'ha mantingut seca durant tot el període. El mes d'abril hem tingut una gelada que ha afectat una quantitat important de vinyes i amb una distribució bastant erràtica. L'estiu ha estat poc calorós. Només hem tingut una mica de pluja a principis de setembre que ens ha permès arribar a final de la verema amb madureses òptimes per uns rendiments molt baixos, en general. Els raïms en l'època de floració han tingut força brima i en el moment de creixement cel·lular de les baies, fins al verolat, hi ha hagut poca divisió cel·lular i per tant baies petites. Tot i les pluges, les baies ja no han crescut gaire més. Hem començat la verema el 13 d'agost.

Elaboració

Elaboració de cada parcel·la per separat i s'entra una petita part de raïm amb rapa. Maceració prefermentativa en fred de 36 hores. Fermentació de la carinyena a 25 °C i del lledoner negre (garnatxa negra) a 25 °C, fins a un màxim de 30 °C. Criança sobre les seves mares durant quatre mesos. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre ecològic

Nota de tast

De color vermell robí, de capa alta. En nas, notes de fruita negra, sobre un fons especiat, de bosc mediterrani i notes de caramel. El pas per boca és balsàmic, agradable i vellutat. Retornen les aromes de fruita de fruita vermella i de mel, i destaca pel seu equilibri. És un vi sense arestes, subtil i persistent, fàcil de beure i de post gust llarg.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 13-14 °C, lleugerament fresc.

Per acompanyar... Sempre que vulguem beure vi negre i que el menjar sigui lleuger: filet de porc a la brasa, pollastre, verdures a la brasa, pasta amb salsa de tomata, truites...

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