

EFÍMERA 2022

Reconocimientos y premios

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13% vol.

Acidez total: 3,8 g/l

Acidez volátil: 0,14 g/l

pH: 3,44

SO₂ libre: 18 mg/l

SO₂ total: 37 mg/l

Azúcares: 0,9 g/l.

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl.

Tapón: corcho natural 44x24 mm.

Cápsula: 100% complexe.

Caja

Cartón, 6 ampolles de 75 cl.

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

84 c./p. 6 b. 84x121x145,50 cm / 665 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos propios de la D.O. Empordà, situados en Vilajuïga, cerca de la bodega. Suelos graníticos con pendientes suaves.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 100%

Añada 2022

La extrema sequía de este año ha determinado esta añada. Han llovido unos 349 litros. Afortunadamente, justo antes de la brotación hubo unas precipitaciones abundantes que dejaron los suelos a capacidad de campo y permitieron a los viñedos brotar. La sequía ha permitido un buen control del crecimiento vegetativo. El verano ha sido extremadamente caluroso, lo que ha hecho que las fechas de la cosecha se hayan adelantado una semana respecto a las fechas habituales. Sin embargo, estamos contentos de la calidad de los vinos, porque las plantas estaban bien adaptadas a la sequía y los equilibrios en el vino han sido buenos.

Elaboración

Vino ecológico de maceración carbónica sutil, marcado por una añada con mucha sequía, elaborado con uvas enteras muy pequeñas. Fermentado a 24 °C en depósito de acero inoxidable 5 días, remontados a mano. Filtración ligera.

Tipo de vino

Vino ecológico de maceración carbónica.

Nota de cata

De color cereza, brillante y con ribetes azulados. Aromas intensos de fruta roja y negra, entre cerezas y moras, con un fondo que recuerda a las cookies de chocolate. En boca tiene un paso sedoso, delicado y agradable, con notas florales sutiles de fondo. Es un vino fresco y con volumen, de post gusto largo, que invita a beber y celebrar al instante.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 13-16 °C.

Excelente para aperitivos y carnes blancas a la plancha. Ideal también para acompañar platos de pasta, pescados de raspa y cremas. Se puede tomar, también, solo.