

EFÍMERA 2022

Reconeixements i premis

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 13% vol.

Acidesa total: 3,8 g/l

Acidesa volàtil: 0,14 g/l

pH: 3,44

SO2 lliure: 18 mg/l

SO2 total: 37 mg/l

Sucres: 0,9 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl

Tap: suro natural 44x24 mm

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà, situades a Vilajuïga, prop del celler.
Sòls granítics amb pendents suaus.

Varietats

Lledoner negre 100%

Anyada 2022

L'extrema sequera d'aquest any ha determinat aquesta anyada. Han plogut uns 349 litres. Afortunadament, just abans de la brotació hi va haver unes precipitacions abundants que van deixar els sòls a capacitat de camp i van permetre a les vinyes brotar. La sequera ha permès un bon control del creixement vegetatiu. L'estiu ha estat extremadament calorós, això ha fet que les dates de la collita s'han avançat una setmana respecte a les dates habituals. Tot i això, estem contents de la qualitat dels vins, perquè les plantes estaven ben adaptades a la sequera i els equilibris en el vi han estat bons.

Elaboració

Vi ecològic de maceració carbònica subtil, marcat per una anyada amb molta sequera, elaborat amb grans sencers molt petits. Fermentat a 24 °C en dipòsit d'acer inoxidable 5 dies, remuntats a mà. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi ecològic de maceració carbònica

Nota de tast

De color cirera, brillant i amb ribets blavosos. Aromes intensos de fruita vermella i negra, entre cireres i mores, amb un fons que recorda a les cookies de xocolata. En boca té un pas sedós, delicat i agradable, amb notes florals subtils de fons. És un vi fresc i amb volum, de post gust llarg, que convida a beure i a celebrar l'instant.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 13-16 oC.

Exel·lent per aperitius i carns blanques a la planxa. Ideal també per acompanyar plats de pasta, peixos de raspa i cremes. Es pot beure també tot sol.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com