

# LLEDONER ROSAT 2022

## Premis i reconeixements

Vinari de Plata 2021 | Vinari de Plata 2018

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 13,5% vol.

Acidesa total: 3,24 g/l

Acidesa volàtil: 0,21 g/l

pH: 3,24

SO<sub>2</sub> lliure: 15 mg/l

SO<sub>2</sub> total: 43 mg/l

Sucres: 0,7 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tap: suro natural 45x24 mm

Càpsula: 100% complex

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(230x150x340 mm / 8 kg) o

Cartró, 12 ampolles de 75 cl

(320x245x335 mm / 16 kg)

## Europalet

84 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg

45 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

## Formats especials

Cartró, 12 ampolles de 50 cl

(255x200x310 / 11 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit.

## Varietats

100% Lledoner negre (garnatxa negra)

## 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

Maceració pel·licular durant 8 hores a 10 °C. Desfangat estàtic durant 48 hores i fermentació a 16 °C durant 12 dies. Lleugera criança sobre mares 2 mesos. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Rosat ecològic.

## Nota de tast

De color rosa intens, amb tons blavosos, net i elèctric. En nas, predominen les aromes de fruita vermella i especialment els gerds, amb un fons cítric i un punt floral. És un vi llaminer amb tocs salins, fresc i versàtil. Acidesa marcada en boca, directe i franc, amb un pas agradable, delicat i envoltent. I és persistent, per la qual cosa és ideal per acompanyar els àpats salats i basats amb la pasta.

## A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... El Lledoner rosat és un vi que agrada i que us farà ensalivar quan l'acompanyeu d'arrossos, pasta alla puttanesca (amb anxoves, tàperes, tomates, olives...), pizza de la bona, de la que es fa a casa amb amor... I també si l'acompanyeu de les nostres anxoves de l'Escala!

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

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