

# VAILET 2022

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 12,73% vol.  
Acidesa total: 3,64 g/l  
Acidesa volàtil: 0,27 g/l  
pH: 3,33  
SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 66 mg/l  
Sucre: 0,4 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tap: suro natural 45x24 mm o rosca disponible sota comanda  
Càpsula: 100% complexe

## 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, 12 ampolles de 50 cl  
(255x200x310 / 11 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargilós sobre granit.

## Varietats

50% Lledoner blanc ( garnatxa blanca) 50% Macabeu

## 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

Desfangat estàtic durant 48 h. Fermentació a 16 °C de les dues varietats per separat. Criança sobre les pròpies mares en dipòsits d'acer inoxidable abans de l'embotellament. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Blanc jove, sec.

## Nota de tast

De color groc pàl·lid, amb ribet verdós. Aroma persistent i hi destaquen la fruita blanca, de pera i poma, essencialment. Tocs florals de fons. Acidesa i salinitat marcades i notes cítriques que es reivindiquen en nas i en boca. Complexa i delicat, de caràcter mediterrani, amb intensitat aromàtica matisada. Un vi golós i amable per beure a copes.

## A taula

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

Per acompanyar... El Vailet és el vi que escollim per fer-la petar al voltant d'unes racions de calamarsets, cloïsses i peix fresc. És tan generós que deixarà que el peix, els mol·luscos i el marisc siguin els protagonistes. S'encarrega de pontenciar-ne el gust i de refrescar-nos el paladar.

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

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