

VIDIVÍ 2022

Reconocimientos:

Guia Peñín 2020: 90 puntos | Decanter Asia Awards Bronze Medal 2018 | Decanter Asia Wine Awards: Commended 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de Plata. 2013 | Guia Gourmets 2014: 91 puntos.

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 14,69% vol.
Acidez total: 3,7 g/l
Acidez volátil: 0,42 g/l
pH: 3,58
SO₂ libre: 27 mg/l
SO₂ total: 53 mg/l
Azúcares: 1 g/l

Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl
Tapón: corcho natural 44x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

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

Europalet

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
45 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formatos especiales

Cartón, 12 botellas de 50 cl
(255x200x310 / 11 kg)
Cartón, 6 botellas de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad de la D.O. Empordà. Suelos franco arcillosos sobre granito.

Variedades

82% garnacha | 10% merlot | 8% cabernet

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

Fermentación durante 15 días a 27 °C en acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año de 300 y 500 litros de capacidad. Filtración ligera.

Tipología de vino

Vino tinto ecológico

Nota de cata

De color liloso, con capa alta, el color brillante de las ciruelas negras. Aromas intensos de fruta negra y roja con toques balsámicos y notas mentoladas. Al airear la copa, aparecen los aromas florales de violeta y las hierbas mediterráneas como el tomillo. En boca, tiene una acidez marcada, que le dará vida, y un tanino aterciopelado. Es versátil, moderno y gastronómico.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 15-17 °C.

Para acompañar... Carnes de caza, platos de cuchara y cocciones largas, pastas rellenas y carnes con salsa.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÍGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com