

AIRAM

Reconeixements:

Guia Peñin 2014: 87 punts - 2019: 91 punts | Gernaches du Monde: Medalla d'or (Febrer 2016) | Medalla de plata (Febrer, 2015) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 punts (Febrer, 2014) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Jancis Robinson: 16,50 punts (Juliol, 2012) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues 2014): 9,18 punts.

Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Anàlisi

Alcohol: 15% vol.
Acidesa total: 3,45 g/l
Acidesa volàtil : 0,40 g/l
pH: 3,45
SO₂ lliure: 25 mg/l
SO₂ total: 35 mg/l
Sucres: 120 g/l

Presentació

Ampolla: Liberty 37,5 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 12 ampolles de 37,5 cl
(263x197x303 mm / 11,40 kg)

Europallet

48 c./12 a. 80x120x140 cm / 548 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies de la DO Empordà. Sòl francoargil·lòs sobre granit per al lledoner negre (garnatxa negra) i sòls de pissarra per al lledoner roig (garnatxa grisa). Vinyes velles de més de 60 anys plantades en vas.

Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 80% | Lledoner roig (garnatxa grisa) 20%

Elaboració

Maceració pel·licular en fred durant 48 hores. El sangrat es deixa fermentar amb els llevats naturals fins que queden 90 grams de sucre. Seguidament s'afegeix alcohol fins als 15% vol. El vi passa per una criança oxidativa durant aproximadament un any en berriques de roure fetes servir, i després s'afegeix a cada berrica de solera l'equivalent al 20% de la seva capacitat. El vi desenvolupa les seves característiques en aquest sistema de criança. El vi s'embotella sense clarificar ni filtrar. Aquesta solera és del 1998.

Tipus de vi

Vi dolç natural.

Nota de tast

L'Airam és una garnatxa dolça amb tocs daurants i vermells que pot ser que sigui lleugerament tèrbola perquè no s'ha filtrat. Amb aromes de postres de música, mel de romaní, almívar i canyella. En boca, malgrat tenir una base dolça de fruites com la figa o l'orellana, té un punt àcid. Té un gust llarg, com les sobretaulles de tardor.

A taula

Recomanem servir-lo a uns 6-8 °C.

Per acompanyar... Fruits secs, formatge blau, un *coulant* de xocolata o, simplement.... xocolata negra!

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

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