

# COMABRUNA 2018

## Reconeixements:

Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 | 16,5 punts Jancis Robinson | 91 punts Parker | 92 punts Guia Peñín 2023 | 9,65 punts La Guia de Vins de Catalunya 2022 | 92,5 punts Premis Vinari 2020 | 92+ punts Miquel Hudin Decanter 2021. Sarah Jane Evans MW Score 94 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2020 | Decanter Asia Awards 2018: Commended | Vinari de Bronze als Millors Negres de Guarda. 2016 | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or. 2015 | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional Trophy. 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de Plata. 2013

## Copa recomanada

Riedel mod. Hermitage

## Anàlisi

Alcohol: 15,1% vol.  
Acidesa total: 3,76 g/l  
Acidesa volàtil: 0,47 g/l  
pH: 3,52  
SO<sub>2</sub> lliure: 24 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 44 mg/l  
Sucre: 1 g/l

## Presentació

Ampolla: Burgundy Isis 75 cl  
Tap: suro natural 49x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl  
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

## Europallet

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

*espelt*  
Viticultors de l'Empordà

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



## Viticultura

Aquest vi surt d'una sola parcel·la. És la vinya amb la qual havíem somiat: ceps vells, de 111 anys, orientada a llevant i plantada sobre pendents de pissarra. La tramuntana la toca de biaix i el sol de ponent l'acaricia a l'estiu, així que aconseguim un bon nivell de maduresa sense perdre acidesa. Les vinyes són en vas i amb prou feines aixequen uns pams de terra. La poda és molt curta i té uns rendiments baixíssims (2500 kgrs/ha el 2011). El raïm es cull a mà en caixes de quinze quilos i seleccionem a la mateixa vinya.

## Varietats

Carinyena 100%

## Anyada 2018

És una anyada marcada per la baixa pluviometria 370 litres, molt per sota de la mitjana dels darrers anys (550 mm) . L'any ha estat calorós sobretot els mesos d'estiu i amb un hivern poc fred, només amb algunes mínimes a finals de febrer i a principis de març. Primavera amb pluges entre març i juny però sense aigua a l'estiu. La tramuntana s'ha manifestat sobretot a l'hivern i a la primavera, al març, amb fortes ratxes de vent. Pel que fa als vins, els nivells d'alcohol tenen demostren un equilibri amb una bona acidesa que després es tradueix en aromàtic, refrescant en vins blancs i rosats. Els vins negres mantenen un bon nivell de subtileza i complexitat.

## Elaboració

Raïm collit a mà. Maceració en fred durant 48 hores. Seguidament, durant 15 dies a 25 °C. Fermentació malolàctica en bótes de diferents anys en volums de 500 i 700 litres durant 13 mesos sense trasbalsos en les seves mares. Elaboració amb intervenció mínima per respectar al màxim la varietat de l'anyada. Vi d'anyada. Filtració lleugera i estabilització natural.

## Tipus de vi

Vi negre estructurat i elegant.

## Nota de tast

De color robí i capa alta. Es veu com la tinta. En nas és complex i intencionadament mediterrani. Notes de fruita negra i de cedre, dels esquistos de l'Empordà i la regalèssia de fons. Aromes subtils de violeta amb un viatge intens i plaent pel sotabosc mediterrani. En boca, és un vi amb estructura i persistència, envoltent i amb moltes capes. És complex però alhora fresc. Profund i elegant. El paladar reté les aromes i els sabors per un temps llarg.

## A taula

Recomanem servir-lo a uns 15-17 °C, en copes grosses tipus Hermitage, que permetin que s'airegi. Per acompanyar... Confit d'ànec amb nabius o taronja. També secret, presa o filet de porc.