

# 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  
SO<sub>2</sub> lliure: 25 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 35 mg/l  
Sucres: 120 g/l

## Presentació

Ampolla: Liberty 375 cl  
Tap: suro natural 44x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

Cartboard, 12 botles of 375 cl  
(248x189x160 mm / 11,20 kg)

## Europallet

60 c./12 b. 80x120x140 cm / 777 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 berrisques de roure fetes servir, i després s'afegeix a cada berrisca 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 daurats 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