COMABRUNA 2018

Reconocimientos:
Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 | 16,5 puntos Jancis Robinson | 91 puntos Parker | 92 puntos Guía Peñín 2023 | 9,65 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2022 | 92,5 puntos Premis Vinari 2020 | 92+ puntos Miquel Hudin | Decanter 2021. Sarah Jane Evans MW Score 94 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronce. 2020 | Decanter Asia Awards 2018: Commended | Vinari de Bronce a los Mejores Tintos de Guarda. 2016 | Berliner Wein Throphy: Medalla de Oro. 2015 | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional Trophy. 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de Plata. 2013.

Copa recomendada
Riedel mod. Hermitage

Análisis
Alcohol: 15,1% vol.
Acidez total: 3,76 g/l
Acidez volátil: 0,47 g/l
pH: 3,52
SO2 libre: 24 mg/l
SO2 total: 44 mg/l
Azúcares: 1 g/l

Presentación
Botella: Burgundy Isis 75 cl.
Tapón: corcho natural 49x24 mm
Cápsula: 100% estaño

Caja
Cartón, 6 botellas de 75 cl
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

Europallet
84 c./p. 6 b. 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
Este es un vino de una sola parcela en la zona de Rabós, en la D.O. Empordà. Es la viña que habíamos soñado: cepas viejas, 111 años de edad, orientada a Levante y plantada sobre pendientes de pizarras. La tramontana la toca de refilón y el sol de Poniente la acaricia en el verano, así conseguimos buena madurez sin perder acidez. Las viñas están formadas en vaso y apenas levantan unos palmos del suelo. La poda es muy corta y los rendimientos bajísimos (2500 quilos/Ha en 2011). Vendimiamos a mano en cajas de quince quilos y seleccionamos racimos en la propia viña.

Variedades
Cariñena 100%

Añada 2018
Es una añada marcada por la baja pluviometría 370 litros, muy por debajo de la media de los últimos años (550 mm). El año ha sido caluroso sobre todo en los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo con algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio pero sin agua en verano. La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y en primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento. En cuanto a los vinos, los niveles de alcohol demuestran un equilibrio con una buena acidez que después se traduce en aromático, refrescante en vinos blancos y rosados. Los vinos tintos mantienen un buen nivel de sutileza y complejidad.

Elaboración
Uva cosechada a mano. Maceración en frío durante 48 horas. Seguidamente, durante 15 días a 25 ºC. Fermentación maloláctica en barricas de diferentes años en volúmenes de 500 y 700 litros durante 13 meses, crianza sobre sus lías finas. Elaboración con intervención mínima para respetar al máximo la variedad de la añada. Vino de añada. Filtración ligera y estabilización natural.

Tipo de vino
Vino tinto estructurado y elegante.

Nota de cata
De color rubí y capa alta. Se bebe como la tinta. En nariz es complejo e intencionadamente mediterráneo. Notas de fruta negra y de cedro, de pizarra del Ampurdán y el regaliz de fondo. Aromas sutiles de violeta con un viaje intenso y placentero por el sotobosque mediterráneo. En boca es un vino con estructura y persistencia, envolvente y con muchas capas. Es complejo pero a la vez fresco. Profundo y elegante. El paladar retiene los aromas y los sabores por un tiempo largo.

En la mesa
Recomendamos servirlo a unos 15-17 ºC, en copas grandes, tipo Hermitage que permitan su aireación. Para acompañar...Confit de pato con arándanos o con naranja. También secreto, presa de solomillo de cerdo con salsa.