

# CORALÍ 2022

## Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Análisis

Alcohol: 12,54% vol.

Acidez total: 4,6 g/l

Acidez volátil: 0,16 g/l

pH: 3,21

SO<sub>2</sub> libre: 13 mg/l

SO<sub>2</sub> total: 40 mg/l

Azúcares: 1,7 g/l

## Presentación

Botella: Burgundy TasteVin 75 cl.

Tapón: corcho natural 45x24 mm

Cápsula: 100% complejo

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl.

(230x150x340 mm / 8 kg)

## Europalet

80 c./p. 6 b. (80x120x180 cm / 830 kg)

## Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl.

(320x210x410 / 16 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos de granito en pendientes suaves.

## Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra)

## 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

Elaborado como un vino blanco. Desfangado estático durante 48 horas. Sólo utilizamos el mosto flor. Fermentación a 16 °C durante 13 días máximo y con la mínima intervención. Filtración estéril.

## Tipología de vino

Rosado ecológico.

## Nota de cata

De color salmón pálido, limpio y brillo. Una nariz elegante con presencia de aromas frutales blanca, principalmente pera, y de frutas de hueso. Es elegante, fresco y amable, con notas florales sutiles de pétalos de rosa, de fondo. En boca es amable, fresco, de paso ligero y cremoso. Se reivindican las notas cítricas, principalmente de mandarina, y tiene una acidez marcada que lo hace perfecto para acompañar platos de mar.

## En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo en fresco en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... Los rosados son muy agradecidos. Siempre quedan bien con la cocina mediterránea; pescado, verduras a la brasa, arroces, mariscos... Pero sin duda la apuesta ganadora es el pescado azul: sardinas a la brasa, atún rojo, salmón al horno con lima y salsa de soja. Perfecto para una mariscada con amigos.

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