

# CORALÍ 2022

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 12,54% vol.  
Acidesa total: 4,6 g/l  
Acidesa volàtil: 0,16 g/l  
pH: 3,21  
SO<sub>2</sub> lliure: 13 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 40 mg/l  
Sucre: 1,7 g/l

## Presentació

Ampolla: Burgundy TasteVin 75 cl  
Tap: suro natural 45x24 mm  
Càpsula: 100% complexe

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl  
(230x150x340 mm / 8 kg)

## Europalet

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

## Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl  
(320x210x410 / 16 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòls de granit en pendents suaus.

## Varietats

100% Lledoner negre (garnatxa negra)

## Anyada 2022

L'extrema sequera d'aquest any ha determinat aquesta anyada. Han plogut uns 349 litres. Afortunadament, just abans de la brotació hi va haver unes precipitacions abundants que van deixar els sòls a capacitat de camp i van permetre a les vinyes brotar. La sequera ha permès un bon control del creixement vegetatiu. L'estiu ha estat extremadament calorós, això ha fet que les dates de la collita s'han avançat una setmana respecte a les dates habituals. Tot i això, estem contents de la qualitat dels vins, perquè les plantes estaven ben adaptades a la sequera i els equilibris en el vi han estat bons.

## Elaboració

Elaborat com un vi blanc. Desfangat estàtic durant 48 hores. Només utilitzem el most flor. Fermentació a 16 °C durant 13 dies màxim i amb la mínima intervenció. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Rosat ecològic.

## Nota de tast

De color salmó pàl·lid, net i brillant. Un nas elegant amb presència d'aromes de fruita blanca, principalment pera, i de fruites d'os. És elegant, fresc i amable, amb notes florals subtils de pètals de rosa, de fons. En boca és amable, fresc, de pas lleuger i cremós. Es reivindiquen les notes cítriques, principalment de mandarina, i té una acidesa marcada que el fa molt bo per acompanyar plats de mar.

## A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... Els rosats són molt agraïts. Sempre queden bé amb la cuina mediterrània: peix, verdures a la brasa, arrossos, mariscs... Però, sens dubte, l'aposta guanyadora és el peix blau: les sardines a la brasa, la tonyina vermella, el salmó al forn amb llima i salsa de soja... Perfecte per a una mariscada amb amics.

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

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