

LA VELLA 2021

Copa recomanada

Old World Pinot Noir

Reconeixements

16 punts Jancis Robinson | 9.79 punts
La Guia de Vins de Catalunya 2022

Anàlisi

Alcohol: 12,9% vol.
Acidesa total: 3,7 g/l
Acidesa volàtil: 0,29 g/l
pH: 3,13
SO2 lliure: 17 mg/l
SO2 total: 46 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 / 8,50 kg)

Europalet

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

Prové d'una sola vinya anomenada La Vella, plantada el 1919 pels avantpassats de l'Àngel Poch, actual propietari de la vinya. La vinya està conduïda en vas i es troba a Rabós d'Empordà. El maneig és fet per l'equip de Espelt en ecològic, amb coberta vegetal. Aquesta vinya està mapejada cep a cep i hi trobem fins a 18 varietats diferents. Una de les més destacades és la carinyena blanca. El 2019 es va collir el 9 de setembre. Abans de collir es van marcar els ceps de carinyena blanca i es van collir per separat en caixes de 15 quilos. El raïm va tenir una bona maduresa fenòlica i aromàtica i un grau alcohòlic moderat per la varietat i la zona. L'acidesa, una de les principals característiques de la varietat, va ser molt viva.

Varietats

Carinyena blanca 100 %

Anyada 2021

Aquest ha estat l'any més sec que hem tingut en els més de vint anys de vida del celler. Hem començat amb molt poca aigua des de l'hivern i la climatologia s'ha mantingut seca durant tot el període. El mes d'abril hem tingut una gelada que ha afectat una quantitat important de vinyes i amb una distribució bastant erràtica. L'estiu ha estat poc calorós. Només hem tingut una mica de pluja a principis de setembre que ens ha permès arribar a final de la verema amb madureses òptimes per uns rendiments molt baixos, en general. Els raïms en l'època de floració han tingut força brima i en el moment de creixement cel·lular de les baies, fins al verolat, hi ha hagut poca divisió cel·lular i per tant baies petites. Tot i les pluges, les baies ja no han crescut gaire més. Hem començat la verema el 13 d'agost.

Elaboració

Es fa una maceració de sis hores amb la pell i el most. Desfangat estàtic, sense intervenció mecànica. Un cop tenim el most net, després de la fermentació alcohòlica, el passem a un ou de ciment de 700 litres on farà una criança sobre les seves mares durant vuit mesos. S'embotella i passa un any a l'ampolla abans de comercialitzar-lo.

Tipus de vi

Vi blanc monovarietal de vinyes velles de carinyena blanca, collit a mà i amb raïms escollits a la mateixa finca. Premsat en fred, sense intervenció mecànica i amb una criança de vuit mesos en ous de ciment.

Nota de tast

De color daurat, destaquen els tocs minerals i els aromes de sotabosc mediterrani, amb presència de flors de primavera. En boca és un vi amb tensió, amb molt bona acidesa i records de fruita blanca. Un record profund de l'Empordà.

A taula

Un vi que acompanya plats de peix amb personalitat: caldereta, suquet d'escòrpora, arròs de llenç i garotes. També és un bon complement bé platillos de tradició antiga i de cocció molt lenta.