

# LES ELIES 2019

## Copa recomendada

Old World Pinot Noir

## Reconocimientos:

Grenaches du Monde: Medalla de Oro 2022 |  
16 puntos Jancis Robinson | 9,81 puntos  
La Guia de Vins de Catalunya 2022 | 94+  
puntos Guia Peñín 2023 | 94+ puntos Miquel  
Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla  
de Plata 2020

## Copa recomanada

New World Pinot Noir

## Análisis

Alcohol: 15,40% vol.  
Acidez total: 4,05 g/l  
Acidez volátil: 0,45 g/l  
pH: 3,38  
SO<sub>2</sub> libre: 23 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 48 mg/l  
Azúcares: 0,7 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)

## 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

Viña de garnacha negra trabajada en ecológico, con cubierta vegetal sembrada y eliminada en el momento de la brotación para mejorar por un lado la microbiología y la estructura del suelo y por otro para compensar el estrés hídrico. Se hace una poda cualitativa de invierno en dos ojos por cabeza y una poda en verde con selección de sarmientos y de uva para favorecer el equilibrio. 2018 no es un año de corrimiento y esto hace que la ventilación haya sido muy importante para la madurez correcta de la uva. Se vendimió a mano con selección en el viñedo, el 19 de septiembre, con cajas de 15 kg. La uva tuvo una buena madurez fenólica y aromática.

## Variedades

Lledoner negro (garnacha negra) 100%

## Añada 2019

El año 2019 ha sido un año marcado por un invierno frío y episodios fuertes de lluvia durante los meses de septiembre a diciembre. Los datos pluviométricos se sitúan cerca de la media de los últimos años de 550 mm anuales. La primavera ha sido poco lluviosa y en verano prácticamente no ha habido precipitaciones y las temperaturas han sido muy cálidas. La tramontana, viento característico del Empordà, ha soplado fuerte en algunos momentos del invierno y de la primavera, con algunos episodios de ráfagas fuertes en mayo. Hemos empezado la vendimia el 20 de agosto con las variedades blancas en Vilajuïga y Roses, y hemos continuado después por el resto de las fincas.

## Elaboración

Se hace una maceración prefermentativa en frío durante 48 horas dentro de depósitos de inoxidable. La fermentación se inicia espontáneamente con levaduras autóctonas. La maceración dura 12 días con remontados manuales (sin bombas). Sólo nos quedamos el vino de sangrado, que irá a un foudre de 22 hl, donde hará la fermentación maloláctica de forma espontánea y se criará sobre sus lías durante siete meses. Se hace un trasiego y una ligera clarificación y se embotella sin filtrar.

## Tipología de vino

Garnacha sutil en color, de carácter elegante que nos sugiere una larga guarda.

## Nota de cata

Con un color púrpura brillante y pálido, sus aromas a fruta roja como el fresón, la grosella, la cereza y un recuerdo a mora, con matices de mantequilla, nos hacen recordar hierbas aromáticas mediterráneas, como el cantueso. Una frescura propia de viñedos entre el Cabo de Creus y la Albera con tonos escondidos de sotobosque. Un tanino sutil y de agradable textura que, junto con una amargura herbácea bien integrada y un persistente final, hacen que lo podamos disfrutar ahora o más adelante.

## En la mesa

Recomendamos servir este vino a unos 12 °C. Para acompañar... Cualquiera de los arroces: arroz hervido con merluza, arroz de lobagante o con cohombros de mar, y cómo no, con el arroz mar y montaña.