

MARENY 2022

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,3% vol.
Acidez total: 4,23 g/l
Acidez volátil: 0,26 g/l
pH: 3,25
SO₂ libre: 19 mg/l
SO₂ total: 51 mg/l
Azúcares: 0,6 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 franco arcillosos sobre granito.

Variedades

Sauvignon blanc 65% | Lledoner blanc (garnacha blanca) 25% | Muscat 10%

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

Uvas de vendimia temprana para asegurar la acidez. Elaboración de cada una de las variedades por separado, con una maceración pelicular a 8 °C de 4 horas. Fermentación a 14°C. Filtración estéril antes del embotellado.

Tipología de vino

Blanco seco y aromático.

Nota de cata

De color amarillo limón. En nariz, aromas muy intensos de melón, fruta tropical y cítricos como el pomelo. Acidez y salinidad muy marcadas en boca y toques de limón y enebro. Seco, versátil y nervioso. Una añada que invita a buscar el lado más verde de las variedades que lo componen, lo que le da más frescura. Armonías gastronómicas intensas y de afinidad, como las ostras o el atún.

En la mesa

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

Para acompañar... La mezcla de lledoner y sauvignon da un resultado afrutado y aromático, así que necesitamos que los sabores de la comida sean también intensos. Mareny es buenísimo con platos delicados y especiados: ceviche, comida asiática, ensaladas, queso de cabra, gazpacho y salmorejo, sepia a la plancha, salmón ahumado...

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