

MARENY 2022

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 13,3% vol.
Acidesa total: 4,23 g/l
Acidesa volàtil: 0,26 g/l
pH: 3,25
SO₂ lliure: 19 mg/l
SO₂ total: 51 mg/l
Sucre: 0,6 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy TasteVin 75 cl
Tap: suro 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



espelt
Vinyes de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit.

Varietats

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

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

Raïms de verema primerenca per assegurar l'acidesa. Elaboració de cadascuna de les varietats per separat, amb una maceració pel·licular a 8 °C de 4 hores. Fermentació a 14 °C. Filtració estèril abans de l'embotellament.

Tipus de vi

Blanc sec, aromàtic.

Nota de tast

De color groc llimona. En nas, aromes molt intensos de meló, fruita tropical i cítrics com l'aranja. Acidesa i salinitat molt marcades en boca i tocs de llima i ginebró. Sec, versàtil i nerviós. Una anyada que convida a buscar el costat més verd de les varietats que el componen, cosa que li dona més frescor. Harmonies gastronòmiques intenses i d'afinitat, com les ostres o la tonyina.

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... La barreja de lledoner blanc i sauvignon blanc és afruitada i aromàtica, així que necessitem que els sabors del menjar també siguin intensos. El Mareny és boníssim amb plats tan delicats com especiats: cebiche, menjar asiàtic, amanides, formatge de cabra, gaspatxo i salmorejo, sèpia a la planxa, salmó fumat...

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

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