

PARDELLS 2018

Copa recomendada

Oaked Chardonnay

Reconocimientos:

9,65 puntos La Guía de Vins
de Catalunya 2021 | 92 puntos Guía Peñín
2021 | 91+ puntos Miquel Hudin

Análisis

Alcohol: 14,75% vol.
Acidez total: 3,63 g/l
Acidez volátil: 0,3 g/l
pH: 3,21
SO₂ libre: 21 mg/l
SO₂ total: 67 mg/l
Azúcares: 1 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

Viticultura

Se trata de una viña en vaso plantada en 1910, 108 años en el momento de la vendimia. El suelo es de esquistos y tiene una pendiente de un 3%. Algunas partes de la viña tienen terrazas de piedra seca. Esta parcela tiene mayoritariamente garnacha roja, garnacha blanca y macabeo, aunque en el estudio que se ha hecho se han encontrado hasta 9 variedades blancas y rojas, y todas ellas forman parte del coupage de este vino. Se trabaja en viticultura ecológica, cubierta vegetal espontánea, poda de conservación de invierno y ligera poda de primavera ya que el vigor es muy bajo. Se cosechan las tres variedades principales por separado, las dos garnachas el 30 de agosto y el macabeo el 5 de septiembre.

Variedades

38% Macabeo | 38% Lledoner roig (garnacha gris) | 24% Lledoner blanc (garnacha blanca)

Añada 2018

Una añada marcada por una baja pluviometría, muy por debajo de la media de los últimos años que se sitúa en los 550 mm anuales. El año ha sido caluroso sobre todo los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo con algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio, pero sin agua en verano. La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y en primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento.

Elaboración

Se enfrían las uvas a 8°C y se prensan una vez frías. Sólo se utiliza el mosto flor. Se hace un desfangado estático durante 48 horas. La fermentación es espontánea. Una vez terminadas las tres fermentaciones se hace un ensamblaje de los tres vinos y se hace una crianza, con lías, en un huevo de cemento de 19 hl durante siete meses con sus madres. Se embotella el 5 de mayo.

Tipología de vino

Vino blanco con una persistencia en boca que nos sugiere una buena y larga evolución en la botella que lo puede convertir en vino de guarda.

Nota de cata

Con un color amarillo pálido y acerado y una delicada lágrima fruto de su sedosa estructura, los aromas florales con matices de masa madre, nos sugieren sensaciones frescas y marinas. Recuerdos a jengibre, acidez bien marcada, taninos delicados, ligereza de volumen, intensidad moderada y persistencia larga y yodada. Vino de excelente calidad que podemos tomar ahora o disfrutar al cabo de los años con un sutil envejecimiento.

En la mesa

Recomendamos servir este vino a unos 10 °C. Para acompañar ... platos con presencia de aromas y gustos como el arroz negro, el bacalao negado o los erizos van muy bien.

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