

QUINZE ROURES 2022

Reconeixements:

91 punts Guia Peñín 2023 | 9,70 punts La Guia de Vins 2022 | Medalla Vinari Or de vins blancs amb criança - Premis Vinari 2021 | 89 punts Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2021 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2013 | Decanter Asia Awards: Medalla de Plata. 2018 | International Wine Challenge: Commended. 2015 | Mundus Vini: Medalla de Plata. 2015

Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Analítica

Alcohol: 13,3% vol.
Acidesa total: 4,1 g/l
Acidesa volàtil: 0,2 g/l
pH: 3,14
SO₂ lliure: 17 mg/l
SO₂ total: 60 mg/l
Sucres: 0,4 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europallet

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

Vinyes plantades entre 1906 i 1976 a la zona de Rabós a la D.O. Empordà. Sòls de pissarra poc profunds i amb pendent. El lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat local que forma part de la família de la garnatxa. Deu el seu nom al color grisenc i rosat pàl·lid de la seva pell. Els ceps estan amagats entre altres ceps de carinyena (en una proporció d'un 3-4%). El lledoner blanc (garnatxa blanca) es troba a la part inferior d'una vinya de 108 anys. Totes dues es veremen a mà en caixes de 15 kg.

Varietats

Lledoner blanc 60% | Lledoner roig 40%

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

Elaboració de les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) es premsa en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es tenyeixi de rosat. Una part del vi fermenta en inox, una altra en barriques de roure francès (500 l), especialment escollides per a aquest vi, i en barriques noves i un 20% en ou de ciment per buscar la complexitat. Criança de 5 mesos amb les mares.

Tipus de vi

Blanc amb ciança sobre mares en barrica.

Nota de tast

Frescor i cremositat en un vi blanc amb intensitat aromàtica. Notes de fruita blanca com ara pera i poma i també de meló. En boca és salí, voluminós, profund i té un pas vellutat. És fresc, amb un punt de mineralitat que el fa especialment àgil i amable. És un vi seductor i versàtil que harmonitza amb cuina empordanesa.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdriem les aromes. (12-14 °C). Per acompanyar... El Quinze roures és un gran vi per als àpats. És un vi amb cos i aromes especiades. Podem combinar-lo amb plats més intensos: calderetes de peix, arròs amb verdures, pollastre i marisc, verdures de tardor com la carbassa o escalivda de pebrot.