

SAULÓ 2022

Reconocimientos:

16 puntos Jancis Robinson | 88 puntos Guía Peñín 2023 | Vinari de Oro al Mejor Tinto Joven 2021 | 9,52 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2020 | Grenaches du Monde: Medalla de Plata, 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Bronce. 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Plata. 2019 | Asia Wein Trophy: Medalla de Oro 2018 | Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro 2014 | Vinari de Bronce especial de la DO Empordà 2014 | Vinari de Or al Mejor Tinto Joven 2014 | Prix du Public des Jardins: Medalla de Oro 2012

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 14,9% vol.
Acidez total: 3,56 g/l
Acidez volátil: 0,33 g/l
pH: 3,58
SO₂ libre: 25 mg/l
SO₂ total: 48 mg/l
Azúcares: 0,4 g/l

Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl
Tapón: corcho natural 45x24 mm
o tapón de rosca bajo petición
Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(230x150x340 mm / 8 kg)

Europalet

100 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)



Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Granito descompuesto de tipo glacis en la vertiente de la Serra de l'Albera.

Variedades

70 % lledoner negre (garnacha tinta) | 30 % cariñena

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

Elaboración de cada parcela por separado y se entra una pequeña parte de la uva con rapa. Maceración prefermentativa en frío de 36 horas. Fermentación de la cariñena a 25 °C y del lledoner negre (garnacha) a 25 °C, hasta un máximo de 30 °C. Crianza sobre sus lías durante cuatro meses. Filtración ligera.

Tipología de vino

Vino tinto ecológico

Nota de cata

De color rojo rubí, de capa alta. En nariz, notas de fruta negra, sobre un fondo especiado, de bosque mediterráneo y notas de caramelo. El paso por boca es balsámico, agradable y aterciopelado. Retornan los aromas de fruta roja y de miel y destaca por su equilibrio. Es un vino sin aristas, sutil y persistente, fácil de beber y de pos gusto largo.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 13-14°C, ligeramente fresco.

Para acompañar... Siempre que queramos tomar vino tinto y que la comida sea ligera: filete de cerdo a la brasa, pollo, verduras a la brasa, pasta con salsa de tomate, tortillas...

espelt
Viticultors de l'Empordà

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