

SAULÓ 2022

Reconeixements:

16 punts Jancis Robinson | 88 punts Guia Peñín 2023 | Vinari d'Or al Millor Negre Jove 2021 | 9,52 punts La Guia de Vins de Catalunya 2020 | Grenaches du Monde: Medalla de Plata, 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Bronze, 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Plata, 2019 | Asia Wein Trophy: Medalla d'Or 2018 | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or 2018 | Vinari de Bronze especial de la DO Empordà 2014 | Vinari d'Or al Millor Negre Jove 2014 | Prix du Public des Jardins: Medalla d'Or 2012

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 14,9% vol.
Acidesa total: 3,56 g/l
Acidesa volàtil: 0,33 g/l
pH: 3,58
SO₂ lliure: 25 mg/l
SO₂ total: 48 mg/l
Sucre: 0,4 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm o
tap de rosca disponible sota comanda
Càpsula: 100% complexa

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(230x150x340 mm / 8 kg)

Europalet

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

Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Granits descompost de tipus glacis al vessant de la serra de l'Albera.

Varietats

70 % lledoner negre (garnatxa negra) | 30 % carinyena

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 cada parcel·la per separat i s'entra una petita part de raïm amb rapa. Maceració prefermentativa en fred de 36 hores. Fermentació de la carinyena a 25 °C i del lledoner negre (garnatxa negra) a 25 °C, fins a un màxim de 30 °C. Criança sobre les seves mares durant quatre mesos. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre ecològic

Nota de tast

De color vermell robí, de capa alta. En nas, notes de fruita negra, sobre un fons especiat, de bosc mediterrani i notes de caramel. El pas per boca és balsàmic, agradable i vellutat. Retornen les aromes de fruita de fruita vermella i de mel, i destaca pel seu equilibri. És un vi sense arestes, subtil i persistent, fàcil de beure i de post gust llarg.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 13-14 °C, lleugerament fresc.

Per acompanyar... Sempre que vulguem beure vi negre i que el menjar sigui lleuger: filet de porc a la brasa, pollastre, verdures a la brasa, pasta amb salsa de tomata, truites...

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