

SOL I VENT 2021

Reconeixements:

16,5 Scored Jancis Robinson | 9,20 punts La Guia de Vins de Catalunya 2021 | 90 punts Guia Peñín 2022 | 92 punts Miquel Hudin | Vinari de Plata 2020 Negres Joves | Decanter World Wine Awards: Silver Medal. 2021 | Decanter Asia Wine Award: Bronze Medal. 2018 | Medalla d'Or Mundus Vini. 2015 | Vinari de Plata 2014 Negres Joves

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 14,7% vol.
Acidesa total: 3,99 g/l
Acidesa volàtil: 0,48 g/l
pH: 3,48
SO₂ lliure: 20 mg/l
SO₂ total: 38 mg/l
Sucres: 0,4 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 49x24 mm
Càpsula: 100% complexe

Caixa

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

Europalet

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



espelt
Vinticultors de l'Empordà

Espelt Vinticultors, SL.

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



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà, plantades fa dotze anys sobre sòls de glacis granític, al peu de la serra de Verdera, al final dels Pirineus. Les vinyes es troben al voltant del celler i les cultivem segons els criteris de la viticultura ecològica, que és cap on volem encaminar els nostres vins. Les varietats escollides són el lledoner negre (garnatxa negra), per la seva capacitat de créixer bé a les zones on bufa més la tramuntana; el monastrell (mouvedre), una varietat de cicle llarg que passa per un procés de poda de dues etapes per ajustar la seva dominància apical; i el sirà, que es troba protegit del vent per la garnatxa. Una barreja 100% mediterrània.

Varietats

60% lledoner negre | 30% syrah | 10% monestrell

Anyada 2021

Aquest ha estat l'any més sec que hem tingut en els més de vint anys de vida del celler. Hem començat amb molt poca aigua des de l'hivern i la climatologia s'ha mantingut seca durant tot el període. El mes d'abril hem tingut una gelada que ha afectat una quantitat important de vinyes i amb una distribució bastant erràtica. L'estiu ha estat poc calorós. Només hem tingut una mica de pluja a principis de setembre que ens ha permès arribar a final de la verema amb madureses òptimes per uns rendiments molt baixos, en general. Els raïms en l'època de floració han tingut força brima i en el moment de creixement cel·lular de les baies, fins al verolat, hi ha hagut poca divisió cel·lular i per tant baies petites. Tot i les pluges, les baies ja no han crescut gaire més. Hem començat la verema el 13 d'agost.

Elaboració

Es cull tot el raïm a mà, cada varietat per separat i s'entra un baix percentatge de raïm sencer. Maceració prefermentativa en fred a 10 °C durant 24 hores i tot seguit fermentació alcohòlica durant 8 dies a 25 °C. Fermentació malolàctica i criança sobre les mares en dipòsits d'acer inoxidable. Lleugera clarificació, s'estabilitza de manera natural durant l'hivern. Filtració molt lleugera.

Tipus de vi

Vi negre ecològic amb cos, sense pas per barrica.

Nota de tast

Maridatge de sol i vent a l'ampolla; la mediterraneïtat embotellada. De color violeta intens, un vi 100% empordanès, que destaca per la seva intensitat aromàtica. En nas, predomina la fruita negra sobre la vermella. Fons balsàmic i de sotabosc mediterrani (romaní, cap d'ase i farigola) i de resina de pi. Apareixen les notes especiades i delicadament la regalèssia. És un vi fresc i golós, de taní rodó amb un fons mineral en homenatge als sòls d'esquistos de l'Empordà.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, 12 oC, no massa fred, o ens perdrem les aromes. Per acompanyar... Pasta acompanyada amb salsa bolonyesa, amb tomata i orenga. Verdures a la brasa. Pollastre rostit amb herbes de Provença. Embotits dels més bons: llom ibèric, botifarra, etc. Formatges semicurats.