

# VAILET 2022

## Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Análisis

Alcohol: 12,73% vol.  
Acidez total: 3,64 g/l  
Acidez volátil: 0,27 g/l  
pH: 3,33  
SO<sub>2</sub> libre: 19 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 66 mg/l  
Azúcares: 0,4 g/l

## Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tapón: corcho natural 45x24 mm o rosca disponible 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



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos franco arcillosos sobre granito.

## Variedades

Lledoner blanco (garnacha blanca) 50% | Macabeo 50%

## 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

Desfangado estático durante 48 h. Fermentación a 16 °C de ambas variedades por separado. Crianza sobre las propias madres en depósitos de acero inoxidable antes del embotellado. Filtración estéril.

## Tipología de vino

Blanco joven, seco.

## Nota de cata

De color amarillo pálido, con ribete verdoso. Aroma persistente y destacan la fruta blanca, de pera y manzana, esencialmente. Toques florales de fondo. Acidez y salinidad marcadas y notas cítricas que se reivindican en nariz y boca. Complejo y delicado, de carácter mediterráneo, con intensidad aromática matizada. Un vino goloso y amable para beber a copas.

## En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 8-9 °C y mantenerlo fresco en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... Vailet es el vino que escogemos para conversar con amigos alrededor de unas raciones de calamares, almejas y pescado fresco. Es tan generoso que dejará que el pescado y el marisco sea el protagonista. Se encargará de potenciar su gusto y de refrescarnos el paladar.

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