

AIRAM

Reconocimientos:

Guía Peñin 2020: 92 puntos - 2019: 91 puntos - 2014: 87 puntos | Grenaches du Monde: Medalla de Oro (Febrero, 2016) | Medalla de plata (Febrero, 2015) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 puntos (Febrero, 2014) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Jancis Robinson: 16,50 puntos (Julio, 2012) | La Guía de vinos de Catalunya (Cata a ciegas 2014): 9,18 puntos.

Copa recomendada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Análisis

Alcohol: 15% vol.
Acidez total: 3,45 g/l
Acidez volátil : 0,40 g/l
pH: 3,45
SO2 libre: 25 mg/l
SO2 total: 35 mg/l
Azúcares: 120 g/l

Presentación

Botella: Liberty 37,5 cl
Tapón: corcho natural 44x24 mm
Cápsula: 100% estaño

Caja

Cartón, 12 botellas de 37,5 cl
(263x197x303 mm / 11,40 kg)

Europallet

48 c./12 b. 80x120x140 cm / 548 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà. Suelo franco-arcilloso sobre granito para el Lledoner negre (Garnacha tinta) y suelos de pizarra para el Lledoner roig (Garnacha gris). Viñas viejas plantadas en vaso de más de 60 años de edad.

Varietades

Lledoner negre (garnacha tinta) 80% | Lledoner roig (garnacha gris) 20%

Elaboración

Maceración pelicular en frío durante 48 horas. El sangrado se deja fermentar con levaduras naturales hasta que quedan 90 gramos de azúcar. Seguidamente, se encabeza hasta los 15% vol. El vino pasa por una crianza oxidativa en barricas de roble usadas durante aproximadamente un año, para luego añadirlo a cada barrica de la solera en el equivalente a un 20% de su capacidad. El vino se embotella sin clarificar ni filtrar. Esta solera es del año 1998.

Tipo de vino

Vino dulce natural.

Nota de cata

Airam es una garnacha dulce con toques dorados y rojos que podría aparecer ligeramente turbio porque no ha sido filtrado. Con aromas de postres de músico, miel de romero, almíbar y canela. En boca a pesar de tener una base dulce de frutas como el higo o el orejón, tiene un punto ácido. Su sabor es largo, como las sobremesas de otoño.

En la mesa

Recomendamos servirlo a unos 6-8 °C.

Para acompañar... Frutos secos, queso azul, un coulant de chocolate. O simplemente... ¡Chocolate negro!

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