

# PARDELLS 2019

## Reconeixements

9,82 punts La Guia de Vins de Catalunya 2022 |  
91 punts Guia Peñín 2023 | 91+ punts  
Miquel Hudin

## Copa recomanda

Oaked Chardonnay

## Anàlisi

Alcohol: 13,5% vol.  
Acidesa total: 3,9 g/l  
Acidesa volàtil: 0,3 g/l  
pH: 3,2  
SO2 lliure: 15 mg/l  
SO2 total: 48 mg/l  
Sucre: 1 g/l

## Presentació

Ampolla: Burgundy Isis 75 cl  
Tap: suro natural 49x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl  
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

## Europallet

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



## Viticultura

Es tracta de una vinya en vas plantada el 1910, 108 anys en el moment de collir. El sòl és d'esquistos i té un pendent d'un 3%. Algunes parts de la vinya tenen terrasses de pedra seca. Aquesta parcel·la té majoritàriament lledoner roig, lledoner blanc i macabeu, tot i que en l'estudi que s'hi ha fet s'hi han trobat fins a 9 varietats blanques i roges, i totes elles formen part del cupatge d'aquest vi. Es treballa en viticultura ecològica, coberta vegetal espontània, poda de conservació d'hivern i lleugera poda de primavera ja que el vigor és molt baix. Es cullen les tres varietats principals per separat, els dos lledoners el 30 d'agost i el macabeu el 5 de setembre.

## Varietats

38% Macabeu | 38% Lledoner roig (garnatxa grisa) | 24% Lledoner blanc (garnatxa blanca)

## Anyada 2019

L'any 2019 ha sigut un any marcat per un hivern fred i episodis forts de pluja durant els mesos de setembre a desembre. Les dades pluviomètriques se situen vora la mitjana dels últims anys de 550 mm anuals. La primavera ha estat poc plujosa i a l'estiu pràcticament no hi ha hagut precipitacions i les temperatures han estat molt càlides. La tramuntana, vent característic de l'Empordà, ha bufat fort en alguns moments de l'hivern i de la primavera, amb alguns episodis de ràfegues fortes el maig. Hem començat la verema el 20 d'agost amb les varietats blanques a Vilajuïga i Roses, i hem continuat després per la resta de les finques.

## Elaboració

Es refreden els raïms a 8°C i es premsen un cop freds. Només s'utilitza el most flor. Es fa un desfangat estàtic durant 48 hores. La fermentació és espontània. Un cop acabades les tres fermentacions es fa un assemblatge dels tres vins i es fa una criança, amb lies, en un ou de ciment de 19 hl durant 7 mesos amb les seves mares. S'embotella el 5 de maig.

## Tipus de vi

Vi blanc amb una persistència en boca que ens suggereix una bona i llarga evolució a l'ampolla que el pot convertir en vi de guarda.

## Nota de tast

Amb un color groc pàl·lid i acerat i una delicada llàgrima fruit de la seva sedosa estructura, les aromes florals amb matisos de massa mare, ens traslladen cap a sensacions fresques i marines. Ens hi transporten també els records a gengibre, l'acidesa ben marcada, els tanins delicats, la lleugeresa del seu volum, la intensitat moderada i la persistència llarga i iodada. És un vi d'una excel·lent qualitat que podem beure ara però que podem gaudir al cap dels anys amb el seu subtil envelliment.

**Espelt Viticultors, SL.** Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com

espelt  
Viticultors de l'Empordà