

EFÍMERA 2023

Reconeixements i premis

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 12,99% vol.

Acidesa total: 3,7 g/l

Acidesa volàtil: 0,29 g/l

pH: 3,5

SO2 lliure: 15 mg/l

SO2 total: 28 mg/l

Sucres: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl

Tap: suro natural 44x24 mm

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

84 c./p. 6 a. 84x121x145,50 cm / 665 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà, situades a Vilajuïga, prop del celler. Sòls granítics amb pendents suaus.

Varietats

Lledoner negre 100%

Anyada 2023

Després de tres anys de pluviometries molt per sota de la mitjana (212 litres el 2023 a Vilajuïga), hem constatat la resistència de les plantes al clima. Hem tingut un creixement vegetatiu molt inferior, més lent i més curt en el temps. La fertilitat ha estat alta, però n'han resultat poques baies i per tant un producció molt minsa. Les plantes s'han adaptat a la manca d'aigua persistent i a les altes temperatures i han pogut viure en bones condicions gràcies a una evapotranspiració baixa. Hem començat a collir el 10 d'agost i la producció de most per kg ha disminuït molt.

Elaboració

Vi ecològic de maceració carbònica subtil, marcat per una anyada amb molta sequera, elaborat amb grans sencers molt petits. Fermentat a 20 °C en dipòsit d'acer inoxidable 6 dies, remuntats a mà. Llevats autòctons i fermentació malolàctica espontània. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi ecològic de maceració carbònica

Nota de tast

De color cirera, brillant i amb ribets blavosos. Aromes intensos de fruita vermella i negra, entre cireres i mores, amb un fons que recorda a les cookies de xocolata. En boca té un pas sedós, delicat i agradable, amb notes florals subtils de fons. És un vi fresc i amb volum, de post gust llarg, que convida a beure i a celebrar l'instant.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 13-16 C°.

Excel·lent per aperitius i carns blanques a la planxa. Ideal també per acompanyar plats de pasta, peixos de raspa i cremes. Es pot beure també tot sol.

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

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