

COMABRUNA 2018

Reconeixements:

9,72 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 | 16,5 punts Jancis Robinson | 91 punts Parker | 92 punts Guia Peñín 2023 | 92,5 punts Premis Vinari 2020 | 92+ punts Miquel Hudin Decanter 2021. Sarah Jane Evans MW Score 94 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2020 | Decanter Asia Awards 2018: Commended | Vinari de Bronze als Millors Negres de Guarda. 2016 | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or. 2015 | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional Trophy. 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de Plata. 2013

Copa recomanada

Riedel mod. Hermitage

Anàlisi

Alcohol: 15,1% vol.
Acidesa total: 3,76 g/l
Acidesa volàtil: 0,47 g/l
pH: 3,52
SO₂ lliure: 24 mg/l
SO₂ total: 44 mg/l
Sucres: 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

espelt
Viticultors de l'Empordà

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



Viticultura

Aquest vi surt d'una sola parcel·la. És la vinya amb la qual havíem somiat: ceps vells, del 1909, orientada a llevant i plantada sobre pendents de pissarra. La tramuntana la toca de biaix i el sol de ponent l'acaricia a l'estiu, així que aconseguim un bon nivell de maduresa sense perdre acidesa. Les vinyes són en vas i amb prou feines aixequen uns pams de terra. La poda és molt curta i té uns rendiments baixíssims. El raïm se selecciona a la mateixa vinya i es cull a mà en caixes de quinze quilos.

Varietats

Carinyena 100%

Anyada 2018

És una anyada marcada per la baixa pluviometria 370 litres, molt per sota de la mitjana dels darrers anys (550 mm) . L'any ha estat calorós sobretot els mesos d'estiu i amb un hivern poc fred, només amb algunes mínimes a finals de febrer i a principis de març. Primavera amb pluges entre març i juny però sense aigua a l'estiu. La tramuntana s'ha manifestat sobretot a l'hivern i a la primavera, al març, amb fortes ratxes de vent. Els vins negres mantenen un bon nivell de subtilesa i complexitat. Hem collit la carinyena negra de Coma Bruna el 5 de setembre.

Elaboració

Raïm collit a mà. Maceració en fred durant 48 hores amb els llevats autòctons. Seguidament, durant 15 dies a 25 °C. Fermentació malolàctica en bótes de diferents anys en volums de 700 litres durant 13 mesos sense trasbalsos en les seves mares. Elaboració amb intervenció mínima per respectar al màxim la varietat de l'anyada. Vi d'anyada. Filtració lleugera i estabilització natural.

Tipus de vi

Vi negre.

Nota de tast

De color de cirera brillant i capa alta. Caràcter i seducció. En nas és complex i intencionadament mediterrani. Notes de fruita negra madura, espècies dolces. Aromes subtils de violeta amb un viatge intens i plaent pel sotabosc mediterrani. En boca, és un vi amb estructura i persistència, envoltent i amb moltes capes. És complex però alhora fresc. Profund i elegant. El paladar reté les aromes i els sabors per un temps llarg.

A taula

Recomanem servir-lo a uns 15-17 oC, en copes grosses tipus Hermitage, que permetin que s'aïregi. Per acompanyar... Confit d'ànec amb nabius o taronja. També secret, presa o filet de porc.