

# LA VELLA 2021

## Copa recomendada

Old World Pinot Noir

## Reconocimientos

9,85 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2024 y  
Mejor Cariñena Blanca | 16 puntos Jancis Robinson

## Análisis

Alcohol: 12,9% vol.  
Acidez total: 3,7 g/l  
Acidez volátil: 0,29 g/l  
pH: 3,13  
SO<sub>2</sub> libre: 17 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 46 mg/l  
Azúcares: 1 g/l

## Presentación

Botella: Burgundy Isis 75 cl  
Tapón: corcho natural 49x24 mm  
Cápsula: 100% estaño

## Caja

Cartón, 6 ampolles de 75 cl  
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

## Europalet

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



espelt  
Viticultors de l'Empordà

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



## Viticultura

Proviene de un viñedo llamado La Vella, plantado en 1919 por los antepasados de Ángel Poch, actual propietario de la viña. El viñedo está conducido en vaso y se encuentra en Rabós de Empordà. El manejo es realizado por el equipo de Espelt en ecológico, con cubierta vegetal. Este viñedo está mapeado cepa a cepa y encontramos hasta 18 variedades diferentes. Una de las más destacadas es la cariñena blanca. Antes de cosechar se marcan las plantas de cariñena blanca y se cosechan por separado en cajas de 15 kg.

## Variedades

Cariñena blanca 100 %.

## Añada 2021

El año 2021 ha sido el más seco hasta el momento de los más de veinte años de vida de la bodega. Hemos empezado con muy poca agua desde el invierno y la climatología se ha mantenido seca durante todo el período. El verano ha sido poco caluroso. Hemos tenido algo de lluvia a principios de septiembre que nos ha permitido llegar a final de la vendimia con madurez óptimas por unos rendimientos muy bajos, en general. Las uvas en la época de floración han tenido bastante brima y en el momento de crecimiento celular de las bayas, hasta el velado, ha habido poca división celular y por tanto bayas pequeñas. Pese a las lluvias, las bayas ya no han crecido mucho más. Hemos cosechado esta variedad el 17 de septiembre.

## Elaboración

Se hace una maceración de seis horas con la piel y el mosto. Desfangado estático, sin intervención mecánica. Una vez tenemos el mosto limpio, después de la fermentación alcohólica, lo pasamos a un huevo de cemento de 700 litros donde hará una crianza sobre sus lías durante ocho meses. Se embotella y pasa un año en botella antes de comercializarlo.

## Tipo de vino

Vino blanco monovarietal de viñedos viejos de cariñena blanca, cosechado a mano y con uvas seleccionadas en la misma finca.

## Nota de cata

De color dorado, con reflejos verdosos. En nariz, destacan los toques minerales de los esquistos con un toque anisado y los aromas de sotobosque mediterráneo, con presencia de hinojo y cítricos. En boca es muy complejo, con una muy buena acidez que marca recorrido y hace destacar su profundidad, con una marcada salinidad. Un recuerdo profundo del Empordà

## En la mesa

Un vino que acompaña platos de pescado con personalidad: caldereta, suquet de cabracho, arroz de langosta y erizos de mar. También es un buen complemento para platillos de tradición antigua y de cocción muy lenta.