

# LES ELIES 2019

## Copa recomendada

Old World Pinot Noir

## Reconocimientos:

9,84 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2024  
y Mejor Vino Tinto DO Empordà | Grenaches  
du Monde: Medalla de Oro 2022 | 16 puntos  
Jancis Robinson | 94+ puntos Guía Peñín 2023  
| 94+ puntos Miquel Hudin | Decanter World  
Wine Awards: Medalla de Plata 2020

## Copa recomanada

New World Pinot Noir

## Análisis

Alcohol: 15,40% vol.  
Acidez total: 4,05 g/l  
Acidez volátil: 0,45 g/l  
pH: 3,38  
SO<sub>2</sub> libre: 23 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 48 mg/l  
Azúcares: 0,7 g/l

## Presentación

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

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl  
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

## Europalet

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

Viñedo de garnacha tinta en suelo franco proveniente de sedimentos de esquistos, con una profundidad de 70 cm. Se trabaja en ecológico, con cubierta vegetal y después se le elimina esta en el momento de la brotación para mejorar por un lado la microbiología y la estructura del suelo y por otro para compensar el estrés hídrico. Se hace una poda muy corta de invierno y una poda en verde con selección de torias y de uva para favorecer el equilibrio. Se cosecha a mano y se hace una selección en el viñedo con cajas de 15 kg.

## Variedades

Lledoner negro (garnacha negra) 100%

## Añada 2019

El 2019 ha sido un año marcado por un invierno frío y episodios fuertes de lluvia durante los meses de septiembre a diciembre. Los datos pluviométricos se sitúan cerca de la media de los últimos años de 550 mm anuales. La primavera ha sido poco lluviosa y en verano prácticamente no ha habido precipitaciones y las temperaturas han sido muy cálidas. La tramontana, viento característico del Empordà, ha soplado fuerte en algunos momentos de invierno y primavera, con algunos episodios de ráfagas fuertes en mayo. Hemos vendimiado esta variedad el 9 de septiembre.

## Elaboración

Se hace una maceración prefermentativa en frío durante 48 horas dentro de depósitos de inoxidable. La fermentación se inicia espontáneamente con levaduras autóctonas. La maceración dura 12 días con remontados manuales (sin bombas). Sólo nos quedamos el vino de sangrado, que irá a un foudre de 22 hl, donde hará la fermentación maloláctica de forma espontánea y se criará sobre sus lías durante siete meses. Se hace un trasiego y una ligera clarificación y se embotella sin filtrar.

## Tipología de vino

Garnacha sutil en color, de carácter elegante que nos sugiere una larga guarda.

## Nota de cata

Con un color rojo rubí, destacan sus aromas a fruta roja como el fresón, la grosella, la cereza y un recuerdo a mora, con toques punzantes en nariz, que nos recuerdan a las hierbas aromáticas mediterráneas, como el cantueso. En boca es intenso, con moras y ciruelas y recuerdos de frutas rojas como las frambuesas con tonos escondidos de sotobosque mediterráneo. Es largo y profundo, lo que da constancia a su acidez.

## En la mesa

Recomendamos servir este vino a unos 12 °C. Para acompañar... Cualquiera de los arroces: arroz hervido con merluza, arroz de lobagante o con cohombros de mar, y cómo no, con el arroz mar y montaña.