

# LES ELIES 2019

## Reconeixements

9,84 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024 i Millor Vi Negre Do Empordà | Grenaches du Monde: Medalla d'Or, 2022 | 16 punts Jancis Robinson | 94+ punts Guia Peñín 2023 | 94+ punts Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2020

## Copa recomanada

New World Pinot Noir

## Anàlisi

Alcohol: 15,4% vol.  
Acidesa total: 4,05 g/l  
Acidesa volàtil : 0,45 g/l  
pH: 3,38  
SO<sub>2</sub> lliure: 23 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 48 mg/l  
Sucre: 0,7 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

Vinya de lledoner negre en sòl franc provinent de sediments d'esquistos, amb una profunditat de 70 cm. Es treballa en ecològic, amb coberta vegetal i després se l'hi elimina en el moment de la brotació per tal de millorar per una banda la microbiologia i l'estructura del sòl i per l'altra per a compensar l'estrès hídric. Es fa una poda molt curta d'hivern i una poda en verd amb selecció de tòries i de raïm per a afavorir l'equilibri. Es cull a mà i se'n fa una selecció a la vinya amb caixes de 15 kg.

## Varietats

Lledoner negre 100%

## 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 veremat aquesta varietat el 9 de setembre.

## Elaboració

Es fa una maceració prefermentativa en fred durant 48 hores dins de dipòsits d'inoxidable. La fermentació s'inicia espontàniament amb llevats autòctons. La maceració dura 12 dies amb remuntats manuals (sense bombes). Només ens quedem el vi de sangrat, que anirà a un foudre de 22 hl, on farà la fermentació malolàctica de forma espontània i es criarà sobre les mares durant set mesos. Es fa un trasbals i una lleugera clarificació i s'embotella sense filtrar.

## Tipus de vi

Garnatxa subtil en color, de caràcter elegant que ens suggereix una llarga guarda.

## Nota de tast

Amb un color roig rubí, destaquen les seves aromes a fruita vermella com el maduixot, la grosella, la cirera i un record a mora, amb tocs punxants en nas, que ens recorden les herbes aromàtiques mediterrànies, com ara el cap d'ase. En boca és intens, amb mores i prunes i records de fruites vermelles com els gerds amb tons amagats de sotabosc mediterrani. És llarg i profund, fet que dona constància a l'acidesa present.

## A taula

Recomanem servir aquest vi a uns 10 -12 °C. Per acompanyar... Qualsevol dels arrossos que es fan arreu hi queda bé: arròs bullit amb lluç, arròs de llengant o amb espardenyes i, evidentment, l'arròs de mar i muntanya.