LLEDONER ROIG 2020

Reconocimientos:
9,83 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2024 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 | 92 puntos Guía Peñín 2021 | 90+ puntos Miquel Hudin

Copa recomendada
Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Análisis
Alcohol: 12,9% vol.
Acidez total: 3,7 g/l
Acidez volátil: 0,12 g/l
pH: 3,25
SO_2 libre: 19 mg/l
SO_2 total: 62 mg/l
Azúcar: 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)

Europallet
84 c./p. 6 b. 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
El Lledoner roig (Garnacha gris), es una variedad que tiene la piel rosada y que es autóctona de l'Empordà y el sur de Francia (sobre todo de Banyuls). Es de la familia del Lledoner tinto y el blanco (Garnachas tinta y blanca). En nuestro caso, encontramos estas cepas diseminadas entre nuestra Cariñena más vieja en una relación de entre el 2% y el 4%. Son viñas en vaso, enraizadas sobre terrenos pizarrosos y pobres. Las vamos recogiendo mientras paseamos entre el viñedo, justo cuando empiezan a estar maduras. Los rendimientos son de unos dos quilos y medio por cepa.

Variedades
Lledoner roig (garnacha gris) 100%

Añada 2020
En 2020 hemos tenido una de las añadas más lluviosas de los últimos años. Los datos pluviométricos son superiores a la media de cada año, han sido 720 mm, más del doble de los 350 mm habituales. Las precipitaciones han estado concentradas en otoño con episodios torrenciales y en primavera con muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las temperaturas suaves de la primavera, ha hecho que tuviéramos una presión muy importante de enfermedades fúngicas. El verano ha sido suave y seco, con vientos del sur y una temperatura media de 22,5 ºC. La vendimia ha sido menos productiva que otros años debido a las enfermedades fúngicas y los jabalíes, pero el equilibrio y la calidad se han mantenido en valores similares a los de otros años. Hemos vendimiado la variedad de lledoner roig el 17 de agosto y el 5 de septiembre.

Elaboración
Refrescamos la uva antes de prensarla entera con la rapa. Prensa directa para evitar que el vino se tiña de color rosado. Rendimientos muy bajos. Extracción del mosto y desfangado estático. Fermentación parcial en inox y después paso por huevo de hormigón, con las madres en suspensión, durante 6 meses.

Tipo de vino
Vino blanco con crianza sobre sus lías.

Nota de cata 2020
Color amarillo brillo, con cuerpo y estructura. En nariz destacan aromas de cítricos con toques de sotobosque mediterráneo como hinojo, tomillo que lo hacen muy singular, además de aromas cremosos. Voluminoso y seductor en boca, con una marcada acidez que lo hace vibrante y largo, persistente. Es un vino que armoniza con el plato típico del Alt Empordà, el mar y la montaña. Complejo y auténtico, un reflejo de la franqueza de la variedad.

En la mesa
Recomendamos servirlo ligeramente fresco, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. (10-12 ºC). Para acompañar... Platos cocinados con hinojo o apio. Gambas, almejas y pescado al horno (rodaballo, rape, merluza). Piensa en Lledoner Roig la próxima vez que vayas a la pescadería.