

# LLEDONER ROIG 2020

## Reconeixements:

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

## Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Anàlisi

Alcohol: 12,9% vol.  
Acidesa total: 3,7 g/l  
Acidesa volàtil: 0,12 g/l  
pH: 3,25  
SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 62 mg/l  
Sucres: 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  
Vitecultors de l'Empordà

## Espelt Vitecultors, SL.

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



## Viticultura

El Lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat que té la pell rosada i que és autòctona de l'Empordà i el sud de França (de Banyuls, sobretot). És de la família del Lledoner negre i el blanc (garnatxa negra i blanca). En el nostre cas, trobem aquest cep disseminats entre la nostra carinyena més vella en una relació d'entre el 2 i el 4%. Són vinyes en vas, arrelades sobre terrenys pissarrosos i pobres. Collim el raïm mentre passem per la vinya, just quan comença a estar madur. Els rendiments són d'uns dos quilos i mig per cep.

## Varietats

Lledoner roig (garnatxa grisa) 100%

## Anyada 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més plujoses dels últims anys. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, més del doble dels 350 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem veremat les varietats de lledoner roig el 17 d'agost i el 5 de setembre.

## Elaboració

Refredem el raïm abans de premsar-lo, sencer, amb la rapa. Per evitar que el vi es teneixi de color rosat, el premsat és molt suau i els rendiments molt baixos. Fermentem en bótes borgonyones de 500 litres de segon any, i deixem que els llevats autòctons facin la seva feina. Lleugera clarificació.

## Tipus de vi

Vi blanc amb criança sobre mares.

## Nota de tast

Color groc brillant, amb cos i estructura. En nas destaquen aromes de cítrics amb tocs de sotabosc mediterrani com fonoll, farigola que el fan molt singular, a més d'aromes cremoses. Voluminós i seductor en boca, amb una acidesa marcada que el fa vibrant i llarg, persistent. És un vi que harmonitza amb el plat típic de l'Alt Empordà, el mar i muntanya. Complex i autèntic, un reflex de la franquesa de la varietat.

## A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdríem les aromes. (10-12 °C). Per acompanyar... Plats cuinats amb fonoll o api. Gambes, cloïsses i peix al forn (turbot, rap, lluç). Pensa en el Lledoner Roig la pròxima vegada que vagis a la peixateria.