PARDELLS 2019

Copa recomendada
Oaked Chardonnay

Reconocimientos:
9,85 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2024 | 91 puntos Guia Peñín 2023 | 91+ puntos Miquel Hudin

Copa recomanada
New World Pinot Noir

Análisis
Alcohol: 14,5% vol.
Acidez total: 3,9 g/l
Acidez volátil: 0,3 g/l
pH: 3,2
SO2 libre: 15 mg/l
SO2 total: 48 mg/l
Azúcares: 1 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
Se trata de un viñedo en vaso plantado en 1910. El suelo es de esquistos y tiene una pendiente de un 3%. Algunas partes del viñedo tienen terrazas de piedra seca. Esta parcela tiene mayoritariamente lledoner roig (garnacha gris), lledoner blanc (garnacha blanca) y macabeo, aunque en el estudio que se ha hecho se han encontrado hasta 9 variedades blancas y rojas, y todas ellas forman parte del coupage de éste vino. Se trabaja en viticultura ecológica, cubierta vegetal espontánea, poda de conservación de invierno y ligera poda de primavera, ya que el vigor es muy bajo. Se cosechan las tres variedades principales por separado.

Variedades
Macabeo | Lledoner roig (garnacha gris) | Lledoner blanc (garnacha blanca) y nueve variedades más rosadas y blancas.

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 finca el 6 de septiembre.

Elaboración
Se enfrían las uvas a 8ºC y se prensan una vez frías. Sólo se utiliza el mosto flor. Se realiza un desfangado estático durante 48 horas. La fermentación es espontánea. Una vez terminadas las tres fermentaciones se hace un ensamblaje de los tres vinos y se hace una crianza, con lías, en un huevo de cemento de 19 hl durante 7 meses con sus lías.

Tipología de vino
Vino blanco con una persistencia en boca que nos sugiere una buena y larga evolución en la botella que puede convertirlo en vino de guarda.

Nota de cata
De color amarillo dorado pálido con reflejos verdosos, tiene una delicada lágrima fruto de la estructura sedosa. En nariz, intenso con aromas marinos y virutas de fruta fresca o de hierba recién cortada. En boca es largo, fresco, con toque eléctrico. Nos transportan también los recuerdos a jengibre, la acidez bien marcada, los taninos delicados, la ligereza de su volumen, la intensidad moderada y la persistencia larga y yodada. Es un vino de excelente calidad que podemos beber ahora, pero que podemos disfrutar al cabo de los años con su sutil envejecimiento.

En la mesa
Recomendamos servir este vino a unos 10 ºC. Para acompañar ... platos con presencia de aromas y gustos como el arroz negro, el bacalao negado o los erizos van muy bien.