

LES ELIES 2020

Reconocimientos:

9,84 puntos La Guía 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 recomendada

New World Pinot Noir

Análisis

Alcohol: 15% vol.
Acidez total: 4,07 g/l
Acidez volátil: 0,41 g/l
pH: 3,24
SO₂ libre: 20 mg/l
SO₂ total: 43 mg/l
Azúcares: 0,4 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 lledoner negre (garnacha tinta) en suelo franco proveniente de sedimentos de esquistos, con una profundidad de 70 cm. Se trabaja en ecológico, con cubierta vegetal que después se elimina 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

Garnacha tinta 100%

Añada 2020

En 2020 hemos tenido una añada complicada. Los datos pluviométricos son superiores a la media de cada año, han sido 720 mm, unos 120 mm más respecto a los 600 mm habituales. Las precipitaciones se han concentrado en otoño con episodios torrenciales y en primavera con muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las suaves temperaturas de la primavera, ha hecho que hubiera una presión muy importante de enfermedades fúngicas. El verano fue suave y seco con vientos del sur, con una temperatura media de 22,5 °C. La vendimia ha sido menos productiva que otros años debido a las enfermedades fúngicas y la población de jabalíes, pero el equilibrio y la calidad han sido buenas. Hemos empezado a vendimiar la garnacha tinta el 8 de agosto.

Elaboración

Se realiza 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 realizará la fermentación maloláctica de forma espontánea y se criará sobre las lías durante siete meses. Se realiza 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 guardia.

Nota de cata

Con un color rojo rubí, destacan sus aromas a fruta roja madura como el fresón, la grosella, la cereza y con toques de regaliz y cacao. En boca es intenso, con carácter redondo y voluptuoso. Tiene una buena acidez marcada por la dulzura natural, sin artificios. Es largo y profundo, la frescura se mantiene hasta el final y es persistente.

En la mesa

Recomendamos servir este vino a unos 10 -12 °C. Para acompañar... Cualquiera de los arroces tradicionales del mediterráneo le queda bien: arroz hervido con merluza, arroz de langosta o con espardeñas y, evidentemente, el arroz de mar y montaña.