

LES ELIES 2020

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% vol.
Acidesa total: 4,07 g/l
Acidesa volàtil : 0,41 g/l
pH: 3,24
SO₂ lliure: 20 mg/l
SO₂ total: 43 mg/l
Sucre: 0,4 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 2020

El 2020 hem tingut una anyada complicada. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 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 començat veremar el lledoner negre el 8 d'agost.

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 madura com el maduixot, la grosella, la cirera i amb tocs de regalèssia i cacau. En boca és intens, amb caràcter rodó i voluptuós. Té una bona acidesa marcada per la dolçor natural, sense artificis. És llarg i profund, la frescor es manté fins al final i hi és persistent.

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.