

# QUINZE ROURES 2023

## Reconocimientos:

9,37 puntos La Guía de Vins de Catalunya 2024 | 90 puntos Guía Peñín 2024 | Medalla Vinari de Oro de Vinos Blancos con Crianza - Premis Vinari 2021 | 89 puntos Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronce. 2021 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2013 | Decanter Asia Awards: Medalla de Plata. 2018 | International Wine Challenge: Commended. 2015 | Mundus Vini: Medalla de Plata. 2015

## Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Análisis

Alcohol: 13,23% vol.  
Acidez total: 3,7 g/l  
Acidez volátil: 0,23 g/l  
pH: 3,23  
SO<sub>2</sub> lliure: 17 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 54 mg/l  
Azúcares: 1 g/l.

## Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl  
Tapón: corcho natural 44x24 mm  
Capsula: 100% estaño

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl  
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

## Europallet

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg



espelt  
Víticultors de l'Empordà

## Espelt Víticultors, S.L.

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) proviene de unos viñedos plantados entre 1906 y 1976 en la zona de Rabós en la D.O. Empordà, con suelos de pizarra poco profundos y pendiente. El lledoner roig (garnacha gris) es una variedad local que forma parte de la familia de la garnacha. Debe su nombre al color grisáceo y rosado pálido de su piel. Las cepas están escondidas entre otras cepas de cariñena (en una proporción de un 3-4%). El lledoner blanc (garnacha blanca) proviene de los viñedos de Vilajuïga, en suelos graníticos. Ambas variedades se vendimian a mano en cajas de 15 kg.

## Variedades

Lledoner blanc (garnacha blanca) 75% | Lledoner roig (garnacha gris) 25%

## Añada 2023

Después de tres años de pluviometrías muy por debajo de la media (212 litros en 2023 en Vilajuïga), hemos constatado la resistencia de las plantas al clima. Hemos tenido un crecimiento vegetativo muy inferior, más lento y corto en el tiempo. La fertilidad ha sido alta, pero han resultado pocas bayas y por tanto una producción muy escasa. Las plantas se han adaptado a la falta de agua persistente y a las altas temperaturas y han podido vivir en buenas condiciones gracias a una baja evapotranspiración. Hemos empezado a cosechar el 10 de agosto y la producción de mosto por kg ha disminuido mucho.

## Elaboración

Se elaboran ambas variedades por separado. El lledoner roig (garnacha gris) con uva entera se prensa en frío con un rendimiento muy bajo para evitar que el vino se tiña de rosado. Ambas variedades se fermentan en inox y al final de la fermentación se pasan a un huevo de cemento para buscar la complejidad. Crianza de 5 meses con las lías y autólisis con las levaduras para dar mayor volumen y untuosidad. Se realiza una ligera filtración y se embotella.

## Tipo de vino

Blanco con crianza sobre lías.

## Nota de cata

Aromas de fruta blanca con intensidad y persistencia. En boca predomina salinidad y cremosidad, con la frescura de nuestros viñedos mediterráneos. Obtenemos un vino con un equilibrio idóneo, mineralidad y volumen. Ideal para maridar con carnes blancas, pescado y cocina mediterránea.

## En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, no demasiado frío, o perderíamos los aromas (12-14 °C). Para acompañar... El Quinze Roures es un gran vino para las comidas. Es un vino con cuerpo y aromas de especias. Podemos combinarlo con platos más intensos: calderetas de pescado, arroz con verduras, pollo y marisco, verduras de otoño como la calabaza o escalivada de pimiento.