

QUINZE ROURES 2023

Reconeixements:

9,37 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024 | 90 punts Guia Peñín 2024 | Medalla Vinari Or de vins blancs amb criança - Premis Vinari 2021 | 89 punts Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 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 recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Analítica

Alcohol: 13,23% vol.
Acidesa total: 3,7 g/l
Acidesa volàtil: 0,23 g/l
pH: 3,23
SO₂ lliure: 17 mg/l
SO₂ total: 54 mg/l
Sucres: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 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

El lledoner roig (garnatxa grisa) provés d'unes vinyes plantades entre 1906 i 1976 a la zona de Rabós a la D.O. Empordà, amb sòls de pissarra poc profunds i amb pendent. El lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat local que forma part de la família de la garnatxa. Deu el seu nom al color grisenc i rosat pàl·lid de la seva pell. Els ceps estan amagats entre altres ceps de carinyena (en una proporció d'un 3-4%). El lledoner blanc (garnatxa blanca) prové de les vinyes de Vilajuïga, en sòls granítics. Totes dues varietats es veremen a mà en caixes de 15 kg.

Varietats

Lledoner blanc 75% | Lledoner roig 25%

Anyada 2023

Després de tres anys de pluviometries molt per sota de la mitjana (212 litres el 2023 a Vilajuïga), hem constatat la resistència de les plantes al clima. Hem tingut un creixement vegetatiu molt inferior, més lent i més curt en el temps. La fertilitat ha estat alta, però n'han resultat poques baies i per tant un producció molt minsa. Les plantes s'han adaptat a la manca d'aigua persistent i a les altes temperatures i han pogut viure en bones condicions gràcies a una evapotranspiració baixa. Hem començat a collir el 10 d'agost i la producció de most per kg ha disminuït molt.

Elaboració

S'elaboren les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) amb raïm sencer es premsa en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es teneixi de rosat. Totes dues varietats es fermenten en inox i a finals de la fermentació es passen en ou de ciment per buscar la complexitat. Criança de 5 mesos amb les mares i autòlisis amb els llevats per donar més volum i onctuositat. Es fa una lleugera filtració i s'embotella.

Tipus de vi

Blanc amb criança sobre mares.

Nota de tast

Aromes de fruita blanca amb intensitat i persistència. En boca predomina salinitat i cremositat, amb el frescor de les nostres vinyes empordaneses. Obtenim un vi amb un equilibri idoni, mineralitat i volum. Ideal per maridar amb carns blancs, peix i cuina mediterrània.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o en perdríem les aromes (12-14 °C). Per acompanyar... El Quinze roures és un gran vi per als àpats. És un vi amb cos i aromes d'espècies. Podem combinar-lo amb plats més intensos: calderetes de peix, arròs amb verdures, pollastre i marisc, verdures de tardor com la carbassa o escalivada de pebrot.