

LA VELLA 2022

Copa recomendada

Old World Pinot Noir

Reconocimientos

93. Fintan Kerr. Decanter 2024. La Vella 2022 |
93. Tim Atkin. La Vella 2019 | 9,86. La Guia de
Vins de Catalunya, 2024. La Vella 2022 - Premio
Mejor Cariñena Blanca | 16. Jancis Robinson.
La Vella 2019

Análisis

Alcohol: 12,5% vol.
Acidez total: 4,01 g/l
Acidez volátil: 0,37 g/l
pH: 3,12
SO₂ libre: 20 mg/l
SO₂ total: 48 mg/l
Azúcares: 0,4 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Isis 75 cl
Tapón: corcho natural 49x24 mm
Cápsula: 100% estaño

Caja

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

Europalet

84 c./p. 6 b. 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

Proviene de un viñedo llamado La Vella, plantado en 1919 por los antepasados de Ángel Poch, actual propietario de la viña. El viñedo está conducido en vaso y se encuentra en Rabós de Empordà. El manejo es realizado por el equipo de Espelt en ecológico, con cubierta vegetal. Este viñedo está mapeado cepa a cepa y encontramos hasta 18 variedades diferentes. Una de las más destacadas es la cariñena blanca. Antes de cosechar se marcan las plantas de cariñena blanca y se cosechan por separado en cajas de 15 kg.

Variedades

Cariñena blanca 100 %.

Añada 2022

La extrema sequía de este año ha determinado esta añada. Han llovido unos 349 litros. Afortunadamente, justo antes de la brotación hubo unas precipitaciones abundantes que dejaron los suelos a capacidad de campo y permitieron a los viñedos brotar. La sequía ha permitido un buen control del crecimiento vegetativo. El verano ha sido extremadamente caluroso, lo que ha hecho que las fechas de la cosecha se hayan adelantado una semana respecto a las fechas habituales. Sin embargo, estamos contentos de la calidad de los vinos, porque las plantas estaban bien adaptadas a la sequía y los equilibrios en el vino han sido buenos.

Elaboración

Se hace una maceración de seis horas con la piel y el mosto. Desfangado estático, sin intervención mecánica. Una vez tenemos el mosto limpio, después de la fermentación alcohólica, lo pasamos a un huevo de cemento de 700 litros donde hará una crianza sobre sus lías durante ocho meses. Se embotella y pasa un año en botella antes de comercializarlo.

Tipo de vino

Vino blanco monovarietal de viñedos viejos de cariñena blanca, cosechado a mano y con uvas seleccionadas en la misma finca.

Nota de cata 2022

De color dorado, con tonos verdosos. En nariz, destacan los aromas de cítricos especiados de sotobosque mediterráneo. En boca es graso, profundo y muy potente, con un tacto cremoso y una buena acidez. Nos transporta a los viñedos de terrenos duros y pobres.

En la mesa

Un vino que acompaña platos de pescado con personalidad: caldereta, suquet de cabracho, arroz de langosta y erizos de mar. También es un buen complemento para platillos de tradición antigua y de cocción muy lenta.