

LA VELLA 2022

Copa recomanada

Old World Pinot Noir

Reconeixements

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 – Premi
Millor Carinyena Blanca | 16. Jancis Robinson.
La Vella 2019

Anàlisi

Alcohol: 12,5% vol.
Acidesa total: 4,01 g/l
Acidesa volàtil: 0,37 g/l
pH: 3,12
SO2 lliure: 20 mg/l
SO2 total: 48 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 / 8,50 kg)

Europalet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà

Espelt Vintners, SL.

Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona)
TEL. (+34) 972 531 727
export@espeltvintners.com
www.espeltvintners.com



Viticultura

Prové d'una sola vinya anomenada La Vella, plantada el 1919 pels avantpassats de l'Àngel Poch, actual propietari de la vinya. La vinya està conduïda en vas i es troba a Rabós d'Empordà. El maneig és fet per l'equip de Espelt en ecològic, amb coberta vegetal. Aquesta vinya està mapejada cep a cep i hi trobem fins a 18 varietats diferents. Una de les més destacades és la carinyena blanca. Abans de collir es marquen els ceps de carinyena blanca i es cullen per separat en caixes de 15 kg.

Varietats

Carinyena blanca 100 %

Anyada 2022

L'extrema sequera d'aquest any ha determinat aquesta anyada. Han plogut uns 349 litres. Afortunadament, just abans de la brotació hi ha hagut unes precipitacions abundants que han deixat els sòls a capacitat de camp i han permès a les vinyes brotar. La sequera ha permès un bon control del creixement vegetatiu. L'estiu ha estat extremadament calorós, això ha fet que les dates de la collita s'hagin avançat una setmana respecte a les dates habituals. Tot i això, estem contents de la qualitat dels vins, perquè les plantes estaven ben adaptades a la sequera i els equilibris en el vi han estat bons.

Elaboració

Es fa una maceració de sis hores amb la pell i el most. Desfangat estàtic, sense intervenció mecànica. Un cop tenim el most net, després de la fermentació alcohòlica, el passem a un ou de ciment de 700 litres on farà una criança sobre les seves mares durant vuit mesos. S'embotella i passa un any a l'ampolla abans de comercialitzar-lo.

Tipus de vi

Vi blanc monovarietal de vinyes velles de carinyena blanca, collit a mà i amb raïms escollits a la mateixa finca.

Nota de tast 2022

De color daurat, amb tons verdosos. En nas, destaquen els aromes de cítrics especiats de sotabosc mediterrani. En boca és greixós, profund i molt potent, amb un tacte cremós i una bona acidesa. Ens transporta a les vinyes empordaneses de terrenys durs i pobres.

A taula

Un vi que acompanya plats de peix amb personalitat: caldereta, suquet d'escòrpora, arròs de llenç i garotes. També és un bon complement bé platillos de tradició antiga i de cocció molt lenta.