

VAILET 2017

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 12% vol.

Acidesa total: 5,2 g/l

Acidesa volàtil: 0,18 g/l

pH: 3,2

SO₂ lliure: 20 mg/l

SO₂ total : 92 mg/l

Sucres: 0,2 g/l

Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tap: suro natural 45x24 mm o rosca

disponible sota comanda

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(230x150x340 mm / 8 kg) o

Cartró, 12 ampolles de 75 cl

(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

100 c./6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

60 c./12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 12 ampolles de 50 cl

(255x200x310 / 11 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargilós sobre granit.

Varietats

Lledoner blanc (garnatxa blanca) 50% | Macabeu 50%

Anyada 2017

L'anyada 2017 ha estat marcada per una pluviometria inferior a la mitjana dels últims anys situada en els 550 litres anuals, i temperatures més altes. L'hivern va ser fred i plujós en contrast amb l'estiu, que va ser calorós i sense pluja, com la primavera. Les ràfegues més intenses de tramuntana es van viure els mesos de febrer i maig, sense afectacions a la vinya. 2017 ha estat un any essencialment càlid que es va fer evident amb l'avançament de la verema. L'iniciem el 9 d'agost amb les varietats blanques a Vilajuïga i Roses.

Elaboració

Maceració pel·licular de 3 hores del lledoner blanc (garnatxa blanca). Fermentació a 14 °C de les dues varietats per separat. Criança sobre les pròpies mares en dipòsits d'acer inoxidable abans de l'embotellament. Filtració estèril.

Tipus de vi

Blanc jove, sec.

Nota de tast

De color groc pàl·lid, amb ribet verdós. Destaquen les aromes de fruita blanca (pera i poma, essencialment) amb tocs florals. Acidesa marcada i notes cítriques que es reivindiquen en nas i en boca. Versàtil i de caràcter mediterrani, amb intensitat aromàtica matisada.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... El Vailet és el vi que escollim per fer-la petar al voltant d'unes racions de calamarsets, cloïsses i peix fresc. És tan generós que deixarà que el peix, els mol·luscos i el marisc siguin els protagonistes. S'encarrega de pontenciar-ne el gust i de refrescar-nos el paladar.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com