

COMABRUNA 2015

Reconeixements:

Guia Peñin 2019: 93 punts - 2015: 93 punts - 2014: 92 punts | Revista Decanter 2018 (Andrew Jefford): 93 punts | Decanter World Wine Awards: Medalla de bronze (Maig, 2015) | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional trophy (Octubre, 2014) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 punts (Febrer, 2014) - 93 punts (Abril, 2012) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim Atkin: 93 punts (Setembre, 2013) | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de plata (2013) | Jancis Robinson: 16,50 punts (Juliol, 2012) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues 2014): 9,05 punts.

Copa recomanada

Riedel mod. Hermitage

Anàlisi

Alcohol: 15% vol.
Acidesa total: 4,11g/l
Acidesa volàtil: 0,56 g/l
pH: 3,55
SO₂ lliure: 35 mg/l
SO₂ total: 80 mg/l
Sucre: 1 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 / 9,30 kg)

Europallet

84 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg
45 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg



Viticultura

Aquest vi surt d'una sola parcel·la. És la vinya amb la qual havíem somiat: ceps vells, de 111 anys, orientada a llevant i plantada sobre pendents de pissarra. La tramuntana la toca de biaix i el sol de ponent l'acaricia a l'estiu, així que aconseguim un bon nivell de maduresa sense perdre acidesa. Les vinyes són en vas i amb prou feines aixequen uns pams de terra. La poda és molt curta i té uns rendiments baixíssims (2500 kgrs/ha el 2011). El raïm es cull a mà en caixes de quinze quilos i seleccionem a la mateixa vinya.

Varietats

Carinyena 100%

Anyada 2015

Un any molt càlid comparable a les anyades de 2010 i de 2003. Pluviometria escassa, hivern sec i primavera sense gaire pluja, al voltant de 100 litres durant els tres mesos d'estació. A l'estiu, les pluges de finals de juliol i les temperatures moderades de l'agost van frenar lleugerament les maduracions. La collita va començar el 10 d'agost amb les varietats blanques. Tramuntana amb ràfegues fortes i molt fortes durant el mes de maig.

Elaboració

Vam fer una maceració prefermentativa en fred de tres dies. Quan va començar la fermentació vam fer uns remuntats molt suaus. Vam deixar pujar la temperatura fins als 28 oC i després vam fer una maceració postfermentativa de deu dies. La fermentació malolàctica es va fer a la barrica. El vi va estar durant divuit mesos en bótes bordeleses de 500 litres, gairebé totes fetes servir.

Tipus de vi

Vi negre estructurat i elegant.

Nota de tast

De color robí i capa alta. Es veu com la tinta. En nas és molt complex i volgutament mediterrani. Notes de fruita negra, cedre, esquistos i regalèssia, subtils aromes florals de violeta i tocs de sotabosc i records de cacau. En boca, és un vi amb estructura i presència, envoltent i amb moltes capes, elegant i fresc, madur i persistent. El paladar reté els aromes i sabors per un temps llarg.

A taula

Recomanem servir-lo a uns 15-17 °C, en copes grosses tipus Hermitage, que permetin que s'aïregi. Per acompanyar... Confit d'ànec amb nabius o taronja. També secret, presa o filet de porc.

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