

CORALÍ 2017

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 12,20% vol.

Acidesa total: 3,72/l

Acidesa volàtil: 0,26 g/l

pH: 3,18

SO₂ lliure: 17 mg/l

SO₂ total: 68 mg/l

Sucres: 0,5 g/l

Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tap: suro natural 45x24 mm

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

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

48 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl

(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòls de granit en pendents suaus.

Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 100%

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 conseqüències negatives per 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. La campanya va finalitzar a la finca de Mas Marès al Parc Natural del Cap de Creus el 25 de setembre.

Elaboració

Maceració lleugera en fred de 2 hores. Fermentació a 14 °C. Filtració estèril.

Tipus de vi

Rosat, de color pàl·lid.

Nota de tast

De color salmó, net i brillant. Un nas elegant amb presència d'aromes de fruita blanca i de pinyol. Tocs florals de pètals de rosa de fons. En boca és amable, fresc, de pas lleuger i cremós. Es reivindiquen les notes cítriques, principalment de mandarina, i té una acidesa marcada que el fa molt bo per acompanyar plats de mar.

A taula

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

Per acompanyar... Els rosats són molt agraits. Sempre queden bé amb la cuina mediterrània: peix, verdures a la brasa, arrossos, mariscs... Però, sens dubte, l'aposta guanyadora és el peix blau: les sardines a la brasa, la tonyina vermella, el salmó al forn amb llima i salsa de soja... Perfecte per a una mariscada amb amics.

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

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