

EFÍMERA 2017

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 14,50% vol.

Acidesa total: 4,50 g/l

Acidesa volàtil: 0,15 g/l

pH: 3,20

SO2 lliure: 20 mg/l

SO2 total: 40 mg/l Sucres: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl

Tap: suro natural 44x24 mm

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

84 c./p. 6 a. 84x121x145,50 cm / 665 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà, situades a Vilajuïga, prop del celler. Sòls granítics amb 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.

Pel que fa als vins, els nivells d'alcohol han estat equilibrats, amb una bona acidesa que es tradueix en vins blancs i rosats aromàtics i refrescants i vins negres amb un bon nivell de subtileza i complexitat.

Elaboració

Vi ecològic de maceració carbònica. Fermentat a 24°C en dipòsit d'inoxidable. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi ecològic de maceració carbònica

Nota de tast

Brillant, de color cirera, amb ribets blavosos. Aromes intensos de fruita vermella i negra com roselles i mores, amb un fons de regalèssia. En boca té un pas sedós. És suau i delicat, equilibrat i agradable i amb un post gust llarg.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 13-16 °C.

Exel·lent per aperitius i carns blanques a la planxa. Ideal també per acompanyar plats de pasta, peixos de raspa i cremes. Es pot beure també tot sol.

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

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