

# LLEDONER ROSAT 2017

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 12,5% vol.  
Acidesa total: 3,9 g/l  
Acidesa volàtil: 0,27 g/l  
pH: 3,2  
SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 67 mg/l  
Sucre: 0,4 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tap: suro natural 45x24 mm  
Càpsula: 100% complex

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl  
(230x150x340 mm / 8 kg) o  
Cartró, 12 ampolles de 75 cl  
(320x245x335 mm / 16 kg)

## Europalet

84 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg  
45 c./p. 12 a. 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 francoargil·lós sobre granit.

## 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 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 21 hores en fred. Fermentació a 14 °C, lleugera criança sobre mares. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Rosat.

## Nota de tast

De color rosa intens, net i brillant. En nas, predominen les aromes de fruita vermella: maduixes, cireres, roselles i mores, amb un fons cítric i un punt floral. És un vi llaminer però alhora fresc i versàtil. Amb una acidesa marcada en boca que fa salivar. Té un pas agradable, delicat i envoltent. I és persistent, per la qual cosa és ideal per acompanyar els àpats salats i basats amb la pasta.

## 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... El Lledoner rosat és un vi que agrada i que us farà ensalivar quan l'acompanyeu d'arrossos, pasta alla puttanesca (amb anxoves, tàperes, tomates, olives...), pizza de la bona, de la que es fa a casa amb amor... I també si l'acompanyeu de les nostres anxoves de l'Escala!

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

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