

# MARENY 2017

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 12% vol.  
Acidesa total: 5,6 g/l  
Acidesa volàtil: 0,2 g/l  
pH: 3,17  
SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 89 mg/l  
Sucre: 0,4 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tap: suro 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



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit.

## Varietats

Sauvignon blanc 65% | Lledoner blanc (garnatxa blanca) 25% | Muscat (10%)

## 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

Elaboració de cada una de les varietats per separat, amb una maceració pel·licular a 8 °C de 4 hores. Fermentació a 14 °C. Filtració estèril abans de l'embotellament.

## Tipus de vi

Blanc sec, aromàtic.

## Nota de tast

De color groc llimona. En nas, aromes intensos de fruita tropical i cítrics. Acidesa marcada en boca i fons d'herbes aromàtiques. Sec i equilibrat en el pas per boca. Convida a beure i busca harmonies gastronòmiques intenses.

## 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... La barreja de lledoner blanc i sauvignon blanc és afruitada i aromàtica, així que necessitem que els sabors del menjar també siguin intensos. El Mareny és boníssim amb plats tan delicats com especiats: cebiche, menjar asiàtic, amanides, formatge de cabra, gaspatxo i salmorejo, sèpia a la planxa, salmó fumat...

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

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