

SAULÓ 2016

Reconeixements:

Concours les Prix du Public des Jardins (Canadà):
Medalla d'or (Febrer, 2012) | Vinari de Bronze
especial de la DO Empordà (Octubre, 2014) | Vinari
d'Or al millor negre jove (Octubre, 2014).

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 14,50% vol.
Acidesa total: 3,88 g/l
Acidesa volàtil: 0,47 g/l
pH: 3,5
SO₂ lliure: 26 mg/l
SO₂ total: 50 mg/l
Sucre: <1 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm o
tap de rosca disponible sota comanda
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

100 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg
60 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Granits descompost de tipus glacis al vessant de la serra de l'Albera.

Varietats

70% Lledoner negre | 30% Carinyena

Anyada 2016

Un any càlid i amb valors pluviomètrics per sobre de la mitjana, a Vilajuïga, de 618 litres. Hivern molt sec amb un mes de gener termomètricament càlid. La primavera va ser molt humida, però les reserves d'aigua van ser insuficients per als mesos d'estiu, amb temperatures molt elevades, tret de l'agost, que es van moderar i la verema va començar una setmana més tard del previst inicialment, el 16. Rèfegues fortes de tramuntana tant a l'hivern com a la primavera sense afectacions a la vinya.

Elaboració

Elaboració de cada parcel·la per separat. Maceració prefermentativa en fred de 36 hores. Fermentació de la carinyena a 25 °C i del lledoner negre (garnatxa negra) a 25 °C, fins a un màxim de 30 °C. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre jove i afruitat, sense pas per barrica

Nota de tast

De color vermell robí, de capa alta. En nas, notes de fruita negra evidents, sobre un fons especiat i aromes de violeta. El pas per boca és agradable i vellutat. Retornen les aromes de fruita vermella (nabius) i nou moscada. Un vi subtil i persistent, fàcil de beure i de post gust llarg.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 13-14 °C, lleugerament fresc.

Per acompanyar... Sempre que vulguem beure vi negre i que el menjar sigui lleuger: filet de porc a la brasa, pollastre, verdures a la brasa, pasta amb salsa de tomata, truites...