

SOL I VENT BLANC 2017

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 13,26% vol.

Acidesa total: 4,44 g/l

Acidesa volàtil: 0,49 g/l

pH: 3,22

SO₂ lliure: 17 mg/l

SO₂ total: 75mg/l

Sucres: 0,4g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl

Tap: suro natural 49x24 mm

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Formats especials

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

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



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes als terraprimers de Vilajuïga al voltant del celler sobre parcel·les de sòls granítics.

Varietats

Macabeu (86%), lledoner blanc (10%) i lledoner roig (4%)

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 subtilesa i complexitat.

Elaboració

El vi macera amb les mares durant 4 mesos en dipòsit d'inòx.

Tipus de vi

Vi blanc de raïm ecològic, el primer blanc ecològic d'Espelt

Nota de tast

Vi franc, d'acidesa marcada, amb certa complexitat pel treball realitzat amb les mares. És volgudament fresc. En nas, notes de fruita blanca i fons d'infusió: tocs de camamilla, cap d'ase, farigola i romaní. En boca, és un vi voluminós i sedós, de marcat caràcter Mediterrani. Convida a beure. És versàtil i dona molt de joc a nivell gastronòmic.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, 12 oC, no massa fred, o ens perdrem les aromes. Per acompanyar... Pasta acompanyada amb salsa bolonyesa, amb tomata i orenga. Verdures a la brasa. Pollastre rostit amb herbes de Provença. Embotits dels més bons: llom ibèric, botifarra, etc. Formatges semicurats.

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

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