

# LLEDONER ROSAT 2020

## Premis i reconeixements

Vinari de Plata 2018 (Lledoner Rosat 2017)

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 13,85% vol.  
Acidesa total: 3,94 g/l  
Acidesa volàtil: 0,23 g/l  
pH: 3,26  
SO<sub>2</sub> lliure: 17 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 41 mg/l  
Sucres: 1 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

100% Lledoner negre (garnatxa negra)

## Anyada 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més difícils de les viscudes fins ara. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem començat la verema el 13 d'agost.

## Elaboració

Maceració pel·licular durant 18 hores a 10 °C. Desfangat estàtic i fermentació a 14 °C durant 15 dies. Lleugera criança sobre mares 2 mesos. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Rosat ecològic.

## Nota de tast

De color rosa intens, net i brillant. En nas, predominen les aromes de fruita vermella i especialment els gerds, amb un fons cítric i un punt floral. És un vi llaminer amb tocs salins, fresc i versàtil. Acidesa marcada en boca, directe i franc, amb 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