

EFÍMERA 2020

Reconocimientos y premios

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 14,5% vol.
Acidez total: 3,5 g/l
Acidez volátil: 0,22 g/l
pH: 3,48
SO₂ libre: 12 mg/l
SO₂ total: 36 mg/l
Azúcares: 1,2 g/l.

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl.
Tapón: corcho natural 44x24 mm.
Cápsula: 100% complexe.

Caja

Cartón, 6 ampolles de 75 cl.
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

84 c./p. 6 b. 84x121x145,50 cm / 665 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos propios de la D.O. Empordà, situados en Vilajuïga, cerca de la bodega. Suelos graníticos con pendientes suaves.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 100%

Añada 2020

En 2020 hemos tenido una de las añadas más difíciles de las vividas hasta ahora. Los datos pluviométricos son superiores a la media de cada año, han sido 720 mm, unos 120 mm más respecto a los 600 mm habituales. Las precipitaciones han sido concentradas en otoño con episodios torrenciales y en primavera con muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las temperaturas suaves de la primavera, ha hecho que tuviéramos una presión muy importante de enfermedades fúngicas. El verano ha sido suave y seco, con vientos de sur y una temperatura media de 22,5 °C. La vendimia ha sido menos productiva que otros años debido a las enfermedades fúngicas y los jabalíes, pero el equilibrio y la calidad se han mantenido en valores similares a los de otros años. Hemos empezado la vendimia el 13 de agosto.

Elaboración

Vino ecológico de maceración carbónica, elaborado con la uva entera. Fermentado a 24 °C en depósito de acero inoxidable 10 días. Filtración ligera.

Tipo de vino

Vino ecológico de maceración carbónica.

Nota de cata

De color cereza, brillante y con ribetes azulados. Aromas intensos de fruta roja y negra, entre cerezas y moras, con un fondo que recuerda a las cookies de chocolate. En boca tiene un paso sedoso, delicado y agradable, con notas florales sutiles de fondo. Es un vino con acidez y con volumen, de pos gusto largo, que invita a beber y a celebrar el momento.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 13-16 °C.

Excelente para aperitivos y carnes blancas a la plancha. Ideal también para acompañar platos de pasta, pescados de raspa y cremas. Se puede tomar, también, solo.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com