

# MARENY 2020

## Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Análisis

Alcohol: 12,5% vol.  
Acidez total: 3,91 g/l  
Acidez volátil: 0,15 g/l  
pH: 3,2  
SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 52 mg/l  
Azúcares: 0,8 g/l

## Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tapón: corcho natural 45x24 mm  
Cápsula: 100% complejo

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl  
(230x150x340 mm / 8 kg) o  
Cartón, 12 botellas de 75 cl  
(320x245x335 mm / 16 kg)

## Europalet

80 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg  
48 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos franco arcillosos sobre granito.

## Variedades

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

## 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

Uvas de vendimia temprana para asegurar la acidez. Elaboración de cada variedad por separado con una maceración pelicular a 8 °C durante 4 horas. Fermentación a 14 °C. Filtración estéril antes del embotellado.

## Tipología de vino

Blanco seco y aromático.

## Nota de cata (diciembre 2018)

De color amarillo limón. En nariz, aromas de melón, fruta tropical y cítricos como el pomelo. Acidez y salinidad marcadas en boca y toques de lima y de enebro. Seco, equilibrado y un punto eléctrico, una añada que invita a buscar armonías gastronómicas intensas y de afinidad, como las ostras o el atún.

## En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo en frío en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... La mezcla de lledoner y sauvignon da un resultado afrutado y aromático, así que necesitamos que los sabores de la comida sean también intensos. Mareny es buenísimo con platos delicados y especiados: ceviche, comida asiática, ensaladas, queso de cabra, gazpacho y salmorejo, sepia a la plancha, salmón ahumado...

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