





VI NOVELL

VI NOVELL 2022

DO: Empordà

Varietats:

- Lledoner negre (33%)
- Lledoner roig (33%)
- Lledoner blanc (33%)

Elaboració:

Vi negre de maceració curta fermentat a temperatura controlada en dipòsits de ciment.

Dades analítiques:

Grau alcohòlic: 13.7%; pH: 3.39 ;Acidesa total: 5.07 g tartàric/L;
Sucres residuals: aproximadament 1.5 g/L

Temperatura de consum:

Entre 10 °C i 12 °C.

Notes de tast:

Vi de color robí viu d'intensitat baixa i reflexes violetes. En nas és intens i hi destaquen les notes de fruita vermella i negra amb records de bosc mediterrani. En boca té una entrada golosa. És lleuger i molt equilibrat amb un final molt amable i de llarga persistència.

Maridatge:

És ideal per a prendre a copes en qualsevol moment i pot combinar amb tot tipus de plats com pa amb tomàquet, embotits, formatges, pastes, arrossos,...

Formats disponibles:

Ampolla tipus Borgonya (75 cl)
Tap de suro natural
6 ampolles per caixa





El Celler Cooperatiu d'Espolla és una de les empreses vinícoles amb més llarga tradició en la comarca de l'Alt Empordà, ja que fou fundat l'any 1931 per un grup de viticultors que volien millorar la qualitat dels seus productes i comercialitzar-los degudament. Un esperit de superació constant ha fet que aquest celler, al llarg dels seus anys d'existència, hagi fet compatible el manteniment d'un esperit tradicional en el conreu de la vinya i en la elaboració del vi amb la incorporació progressiva de les millores tecnològiques més avançades.

Al mateix temps que s'han anat incorporant nous socis, la diversitat de terrenys i sòls de les pròpies finques del **Celler d'Espolla** ha augmentat: granítics, argilosos i de pissarra, amb alçades sobre el nivell del mar que arriben fins els 150 metres. La proximitat del mar Mediterrani, els contrafors de la serra de l'Albera i el vent de tramuntana sec del Nord acaben de conformar un paisatge i un entorn característic on hi rauen majoritàriament les varietats tradicionals empordaneses (Carinyena, Muscat, Macabeu i Garnatxa) juntament amb d'altres de recent incorporació.

Una història i un entorn propi per a uns vins amb personalitat.

CELLER COOPERATIU d'ESPOLLA

Ctra. de Roses, s/n 17753 - ESPOLLA (Alt Empordà)

BOTIGA ESPOLLA - Tel. (0034) 972 56 30 49

OFICINES ESPOLLA - Tel. (0034) 972 50 05 19

www.cellerespolla.cat - info@cellerespolla.com

