

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Cala Rostella 2018

**COPA
RECOMENDADA**
New World Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 14,77% vol
Acidez total: 3,77 g/l
Acidez volátil: 0,5 g/l
pH: 3,49
SO2 libre: 26 mg/l
SO2 total: 48 mg/l
Azúcare: 0,5 g/l



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

VITICULTURA

Viñas junto al mar y dentro del Parque Natural del Cap de Creus. Viñas ecológicas en un proyecto que va más allá de la viticultura, donde procuramos formar un mosaico donde las viñas se mezclen con los alcornoques, los pastos y las estepas. Donde el conjunto sea un ecosistema más maduro y un incremento de la biodiversidad. Granitos, tramontana y viento del mar forman la suma ideal para hacer vinos muy mediterráneos: complejos, intensos y delicados. Todos los viñedos tienen certificación ecológica y se gestionan de acuerdo con su entorno en el parque natural. El cultivo de conservación se realiza en momentos clave y equilibrado con el crecimiento voluntario y las aportaciones de materia orgánica.

La poda en cordón royat, se realiza para proporcionar un marco permanente para la construcción de reservas y resistencia energética. La poda se centra principalmente en la estructura. Cada brazo tiene que tener brotes y en cada brote hay dos ojos. Vendimia artesanal el 20 de septiembre, con cajas de 15 kg. Selección manual tanto en la viña como en la bodega.

VARIEDAD

Garnacha tinta 100%

AÑADA 2018

Es una añada marcada por la baja pluviometría — 370 litros, muy por debajo de la media de los últimos años (550 mm) —. El año ha sido caluroso sobre todo los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo con algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio pero sin agua en verano. La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y en primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento. Inicio de la vendimia el 19 de septiembre.

ELABORACIÓN

La uva la vendimiamos el 27 de septiembre de 2018 de la parcela de los drenajes con 10 personas que hacen la selección manual, tanto en el viñedo como en la bodega. Después de la selección manual, ponemos las uvas parcialmente con rapa dentro de las botas abiertas francesas de volúmenes grandes donde comienza la fermentación alcohólica espontánea. Hacemos remontados manuales una vez al día muy suaves, llegamos al final de la fermentación con granos parcialmente enteros. La fermentación dura alrededor de 15 días, sangramos y prensamos suavemente las pieles. Se separa por diferentes partidas. Por gravedad llenamos las barricas de 500 litros de tercer año donde se inicia la fermentación maloláctica de forma espontánea durante 9 meses sin trasiegos. Añadimos un poco de sulfuroso para asegurar el envejecimiento en botella. El vino es embotellado en abril de 2019.

TIPO DE VINO

Vino de vendimia.

NOTA DE CATA

Vino tinto de aspecto limpio y brillante. Color cereza picota de capa media con marcados matices azulados. Lágrima fina y abundante de caída media. En nariz es limpio y franco y destacan los aromas de frutos rojos como la frambuesa sobre un fondo especiado. También aparece el sotobosque como elemento predominante. En boca es fresco y fluido, taninos integrados en armonía con el alcohol y la acidez natural del vino.

EN LA MESA

Recomendamos servirlo a unos 16°C. Es un vino muy gastronómico, solo hay que saborearlo y disfrutarlo.