

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Pla de Tudela 2018

**COPA
RECOMENDADA**
New World Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 12,50% vol
Acidez total: 3,57 g/l
Acidez volátil: 0,35 g/l
pH: 3,1
SO2 libre: 17 mg/l
SO2 total: 70 mg/l
Azúcar: 0,8 g/l



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 13 de septiembre, con cajas de 15 kg. Selección manual en la viña.

VARIEDADES

Picapolla 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

Almacenamos la uva durante 24 horas en frío. Maceración de 6 horas en la prensa con el racimo entero junto con la rapa. Prensamos la uva con mucha suavidad. Desfangado estático durante 24 horas. La fermentación es espontánea en acero inoxidable y dura unos 13 días. Crianza sobre lías en huevo de cemento durante 7 meses. Ligera clarificación y filtración. El vino se embotella el 21 de abril de 2020. Elaboración con mínima intervención para respetar al máximo la variedad y la añada.

TIPO DE VINO

Vino de vendimia.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante de amarillo pálido con reflejos oro nuevo. Nariz franca y elegante con aromas a sotobosque y hierbas mediterráneas. En boca bien equilibrado. En el ataque, es ligeramente fresco con una muy buena acidez que le aporta longitud y salinidad. El paso de boca es amplio y sabroso con un postgusto largo y donde predomina el suelo.

EN LA MESA

Recomendamos servirlo no muy frío, a unos 10°C. Es un vino muy gastronómico, solo hay que saborearlo y disfrutarlo.

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