

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Pla de Tudela 2018

**COPA
RECOMANADA**
New World Pinot Noir

ANALÍTICA
Alcohol: 12,50% vol
Acidesa total: 3,57 g/l
Acidesa volàtil: 0,35 g/l
pH: 3,1
SO2 lliure: 17 mg/l
SO2 total: 70 mg/l
Sucre: 0,8 g/l



VITICULTURA

Vinyes vora el mar i dins el Parc Natural de Cap de Creus. Vinyes ecològiques en un projecte que va més enllà de la viticultura, on procurem formar un mosaic on les vinyes es barregin amb els suros, les pastures i les estepes. On el conjunt sigui un ecosistema més madur i un increment de la biodiversitat. Granits, tramuntana i vent de mar, la suma ideal per fer vins ben mediterranis: complexos, intensos i delicats. Totes les vinyes tenen la certificació ecològica i es gestionen d'acord amb el seu entorn al parc natural. El conreu de conservació es realitza en moments clau i equilibrat amb el creixement voluntari i les aportacions de matèria orgànica.

La poda amb esperó o cordó royat es realitza per proporcionar una marc permanent per a la construcció de reserves i resistència energètica. La poda se centra principalment en l'estructura. Cada braç ha de tenir brots i a cada brot hi ha dos borrons. Verema artesanal el 13 de setembre, amb caixes de 15 kg. Selecció manual a la vinya.

VARIETATS

Picapolla 100%

ANYADA 2018

És una anyada marcada per la baixa pluviometria — 370 litres, molt per sota de la mitjana dels darrers anys (550 mm)—. L'any ha estat calorós sobretot els mesos d'estiu i amb un hivern poc fred, només amb algunes mínimes a finals de febrer i a principis de març. Primavera amb pluges entre març i juny però sense aigua a l'estiu. La tramuntana s'ha manifestat sobretot a l'hivern i a la primavera, el març, amb fortes ratxes de vent. Inici de la verema el 19 de setembre.

ELABORACIÓ

Emmagatzemem el raïm durant 24 hores en fred. Maceració de 6 hores dins la premsa amb el raïm sencer juntament amb la rapa. Premsem el raïm amb molta suavitat. Desfangat estàtic durant 24 hores. La fermentació és espontània en acer inoxidable i dura uns 13 dies. Criança sobre mares en ou de ciment durant 7 mesos. Lleugera clarificació i filtració. El vi es va embotellar el 21 d'abril de 2020. Elaboració amb mínima intervenció per tal de respectar al màxim la varietat i l'anyada.

TIPUS DE VI

Vi de verema.

NOTA DE TAST

D'aspecte net i brillant de groc pàl·lid amb reflexes d'or nou. Nas franc i elegant amb aromes a sotabosc i herbes mediterrànies. En boca ben equilibrat. A l'atac és lleugerament fresc amb una molt bona acidesa que l'hi aporta llargada i salinitat. El pas de boca és ampli i saborós amb un postgust llarg i on hi predomina el sòl.

A TAULA

Recomanem servir-lo no gaire fred, a uns 10°C. És un vi molt gastronòmic, assaboriu-lo, gaudiu-lo.

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