

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

L'Escumós d'Anna Espelt 2015

**COPA
RECOMENDADA**
New World Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 11,80% vol
Acidez total: 4,3 g/l
Acidez volátil: 0,1 g/l
pH: 3,09
SO2 libre: 9 mg/l
SO2 total: 79 mg/l
Azúcar: 1 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 alcornocques, 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.

El monastrell proporciona frutas específicas para el objetivo final, crujientes, ricas en ácidos y jugosas, sin color intenso.

Las plantas se podan en cordón royat, pero sólo se realiza un desbrozo muy ligero de los brotes en primavera. Es deseable preservar bastantes torias para mantener una buena sombra y protección contra el sol y la tramontana y para evitar una alta acumulación de color. También se conservan bastantes brotes para frenar el proceso de maduración, por lo que tenemos una buena oportunidad para vendimiar en el momento exacto de azúcar y acidez, valores clave en los vinos espumosos. Vendimia manual el 25 de agosto.

VARIETADES

Monastrell 100%

AÑADA 2015

2015 fue un año caluroso. Las temperaturas altas y persistentes en junio y julio nos hicieron pensar en el 2010 o incluso en el 2003 y nos anticipamos a una cosecha temprana, pero algunas lluvias a finales de julio además de temperaturas más frías en agosto frenaron la

maduración. Finalmente, las variedades blancas se cosecharon antes de lo habitual pero los niveles de maduración se mantuvieron constantes a finales de agosto, justo a tiempo para las variedades tintas. En cuanto a los vinos, hemos conseguido niveles de alcohol moderados en general, acidez agradable que se traduce en blancos y rosados aromáticos y refrescantes y en tintos potentes y jugosos.

ELABORACIÓN

Almacenamos en frío la uva durante 24 horas antes de prensarla entera con el raspón. Sólo se utiliza el jugo del mosto flor. Desfangado estático en claro durante 48 horas a 6°C. La fermentación comienza espontáneamente con levaduras autóctonas. Fermentación alcohólica durante 12 días y crianza conjunta con sus lías durante 4 meses. Clarificación ligera y embotellado sin filtrar para iniciar la segunda fermentación en la botella. Crianza en botella durante 38 meses. Degüelle manual sin congelar el cuello de la botella. No se añade licor de expedición.

TIPO DE VINO

Vino escumoso.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante. Burbuja muy fina, de evolución lenta, formando rosarios y corona densa. Lágrima abundante y de caída lenta. En la primera impresión olfativa es limpio y franco, intenso y muy complejo. aromas de fruta de hueso y cítricos sobre un fondo de pastelería. En boca es fresco, mineral y salino. Frescura para noches de fiesta.

EN LA MESA

Recomendamos servirlo frío, entre 6 y 8 °C, y mantenerlo en una cubitera con agua, sal y hielo. Vino muy gastronómico para saborear con mariscos, pescado o simplemente solo.