

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

# L'Escumós d'Anna Espelt 2015

**COPA  
RECOMANADA**  
New World Pinot Noir

**ANALÍTICA**  
Alcohol: 11,80% vol  
Acidesa total: 4,3 g/l  
Acidesa volàtil: 0,1 g/l  
pH: 3,09  
SO2 lliure: 9 mg/l  
SO2 total: 79 mg/l  
Sucre: 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

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.

El monastrell proporciona fruites específicament per al propòsit final, cruixents, riques en àcids i sucoses, sense color intens.

Les vinyes es poden a cordó royat, però només es realitza un esbrollat molt lleuger dels brots a la primavera. És desitjable preservar força tòries per mantenir una bona ombra i protecció contra el sol i la tramuntana i per evitar una alta acumulació de color. També es conserven força brots per frenar el procés de maduració, de manera que tenim una bona oportunitat per collir en el moment exacte de sucre i acidesa, valors clau en els vins escumosos. Verema manual el 25 d'agost.

## VARIETATS

Monastrell 100%

## ANYADA 2015

El 2015 va ser un any calorós. Les temperatures altes i persistents el juny i el juliol ens van fer pensar en el 2010 o fins i tot en el 2003 i ens vam anticipar a una collita primerenca, però algunes pluges a finals de juliol a més de les temperatures més fredes a l'agost van frenar la maduració. Finalment, les varietats blanques es van collir abans del que és habitual però els nivells de maduració es

van mantenir constants a finals d'agost, just a temps per als negres. Pel que fa als vins, hem aconseguit nivells d'alcohol moderats en general, acidesa agradable que es tradueix en blancs i rosats aromàtics i refrescants i en negres potents i sucosos.

## ELABORACIÓ

Emmagatzemem en fred el raïm durant 24 hores abans de premsar els raïms sencers amb rapa. Només s'utilitza el suc del most flor. Desfangat estàtic en clar durant 48 hores a 6°C. La fermentació comença espontàniament amb llevats autòctons. Fermentació alcohòlica durant 12 dies i criança conjunta amb les seves mares durant 4 mesos. Clarificació lleugera i embotellat sense filtrar per iniciar la segona fermentació a l'ampolla. Criança a l'ampolla durant 38 mesos. Desgorjament manual sense congelar el coll de l'ampolla. No s'afegeix licor d'expedició.

## TIPUS DE VI

Vi escumós.

## NOTA DE TAST

D'aspecte net i brillant. Bombolla molt fina, d'evolució lenta, formant rosaris i corona densa. Llàgrima abundant i de caiguda lenta. La primera impressió olfactiva és net i franc, intens i molt complex. Aromes de fruita de pinyol i cítrics sobre un fons de pastisseria. En boca és fresc, mineral i salí. Frescor per a nits de festa.

## A TAULA

Recomanem servir-lo fred, entre 6 i 8 °C, i mantenir-lo en una glaçonera amb aigua, sal i gel. Vi molt gastronòmic per assaborir amb mariscs, peix o simplement tot sol.