

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Cala Rostella 2018

RECONeixEMENTS

17 punts Jancis Robinson |
9,71 punts La Guia de Vins de
Catalunya 2022 | 91+93 punts
Miquel Hudin

**COPA
RECOMANADA**
New World Pinot Noir

ANALÍTICA

Alcohol: 14,77% vol
Acidesa total: 3,77 g/l
Acidesa volàtil: 0,5 g/l
pH: 3,49
SO2 lliure: 26 mg/l
SO2 total: 48 mg/l
Sucre: 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

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 manual el 20 de setembre, amb caixes de 15 kg. Selecció manual tant a la vinya com al celler.

VARIETATS

Lledoner negre 100% (garnatxa negra)

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 de lledoner negre 19 de setembre.

ELABORACIÓ

El raïm el collim el 27 de setembre de 2018 de la parcel·la dels drenatges amb 10 persones que en fan la selecció manual, tant a la vinya com al celler. Després de la selecció manual, posem els raïms parcialment amb rapa dins les botes obertes franceses de volums grans on comença la fermentació alcohòlica espontània. Fem remontats manuals un cop al dia molt suaus, arribem al final de la fermentació amb grans parcialment sencers. La fermentació dura al voltant de 15 dies, sangrem i premsuem suaument les pells on se separa per diferents partides. Per gravetat omplim les bariques de 500 litres de 3r any on s'inicia la fermentació malolàctica de forma espontània durant 9 mesos sense trasbalsos. Afegim un xic de sulfurós per assegurar l'envelliment en ampolla. El vi és embotellat el mes d'abril de 2019.

TIPUS DE VI

Vi de verema.

NOTA DE TAST

Vi negre d'aspecte net i brillant. Color cirera picota de capa mitja amb marcats matisos blavosos. Llàgrima fina i abundant de caiguda mitjana. En nas és net i franc i destaquen els aromes de fruits vermells com el gerd sobre un fons especiat. També hi apareix el sotabosc com a element predominant. En boca és fresc i fluid, tanins integrats en harmonia amb l'alcohol i l'acidesa natural del vi.

A TAULA

Recomanem servir-lo a uns 16°C. És un vi molt gastronòmic, assaboriu-lo, gaudiu-lo tal com és.