

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Pla de Tudela 2020

RECONOCIMIENTOS

17 puntos Jancis Robinson |
89 puntos Miquel Hudin |
9,74 puntos La Guia de Vins de
Catalunya, 2022 – Premi Mejor
Picapoll Blanco

COPA RECOMENDADA

Old World Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 13,1% vol
Acidez total: 3,75 g/l
Acidez volátil: 0,18 g/l
pH: 3,2
SO2 libre: 20 mg/l
SO2 total: 70 mg/l
Azúcar: 0,7 g/l



Espelet Viticultors, SL.
Mas Espelt, s/n -
E17493 VILAJUÏGA
(Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727
export@espeletviticultors.com
www.espeletviticultors.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 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 2020

En 2020 hemos tenido una de las añadas más difíciles de las vividas hasta ahora. Los datos pluviométricos son superiores a la media de cada año, han sido 720 mm, unos 120 mm más respecto a los 600 mm habituales. Las precipitaciones han sido concentradas en otoño con episodios torrenciales y en primavera con muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las temperaturas suaves de la primavera, ha hecho que tuviéramos una presión muy importan-

te de enfermedades fúngicas. El verano ha sido suave y seco, con vientos de sur y una temperatura media de 22,5 °C. La vendimia ha sido menos productiva que otros años debido a las enfermedades fúngicas y los jabalíes, pero el equilibrio y la calidad se han mantenido en valores similares a los de otros años. Hemos empezado la vendimia el 13 de agosto.

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.