

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

# Pla de Tudela 2020

## RECONeixEMENTS

17 punts Jancis Robinson |  
89 punts Miquel Hudin |  
9,74 punts La Guia de Vins  
de Catalunya, 2022 – Premi  
Millor Picapoll Blanc

**COPA  
RECOMANADA**  
Old World Pinot Noir

## ANALÍTICA

Alcohol: 13,1% vol  
Acidesa total: 3,75 g/l  
Acidesa volàtil: 0,18 g/l  
pH: 3,2  
SO2 lliure: 20 mg/l  
SO2 total: 70 mg/l  
Sucre: 0,7 g/l



Espelt Viticultors, SL.  
Mas Espelt, s/n -  
E17493 VILAJUÏGA  
(Girona) SPAIN.  
TEL. (+34) 972 531 727  
export@espeltviticultors.com  
www.espeltviticultors.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 artesanal el 13 de setembre, amb caixes de 15 kg. Selecció manual a la vinya.

## VARIETATS

Picapolla 100%

## ANYADA 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més difícils de les viscudes fins ara. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat

menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem començat la verema el 13 d'agost.

## 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 pàlid 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.