

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Cala Rostella 2019

RECONeixEMENTS

9,60 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024 | 17 punts Jancis Robinson 91+93 punts Miquel Hudin

COPA RECOMANADA
New World Pinot Noir

ANALÍTICA

Alcohol: 15,4% vol
Acidesa total: 3,75 g/l
Acidesa volàtil: 0,5 g/l
pH: 3,5
SO2 lliure: 20 mg/l
SO2 total: 43 mg/l
Sucre: 1 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

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 i selecció manual tant a la vinya com al celler.

VARIETATS

Lledoner negre 100% (garnatxa negra)

ANYADA 2019

L'any 2019 ha sigut un any marcat per un hivern fred i episodis forts de pluja durant els mesos de setembre a desembre. Les dades pluviomètriques se situen vora la mitjana dels últims anys de 550 mm anuals. La primavera ha estat poc plujosa i a l'estiu pràcticament no hi ha hagut precipitacions i les temperatures han estat molt càlides. La tramuntana, vent característic de l'Empordà, ha bufat fort en alguns moments de l'hivern i de la primavera, amb alguns episodis de ràfegues fortes el maig. Hem veremat el lledoner negre de Mas Marès el 19 de setembre, amb caixes de quinze kilos.

ELABORACIÓ

El raïm el collim el 19 de setembre de 2019 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 8 dies, sangrem i premsuem suaument les pells moment en què se separen per diferents partides. Per gravetat omplim les barriques de 500 litres de 4t any on s'inicia la fermentació malolàctica de forma espontània durant 7 mesos sense trasbalsos. Afegim un xic de sulfurós per assegurar-ne l'envelliment a l'ampolla i estabilitzar-lo de manera natural. El vi és embotellat el 15 de maig de 2020.

TIPUS DE VI

Vi de verema.

NOTA DE TAST

Vi negre d'aspecte net i brillant, amb reflexos violacis. Llàgrima fina i abundant de caiguda mitjana. En nas té una gran complexitat i intensitat. Hi destaquen els aromes de fruits vermells com la cirera vermella amb tocs madurs. També hi apareix el sotabosc mediterrani i la mineralitat. En boca sedueix per la persistència i suavitat, sense amagar el caràcter mediterrani amb un gust ample i llarg.

A TAULA

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