

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Cala Rostella 2020

RECONOCIMIENTOS

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

COPA
RECOMENDADA
New World Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 14,7% vol
Acidez total: 3,7 g/l
Acidez volátil: 0,48 g/l
pH: 3,58
SO2 libre: 22 mg/l
SO2 total: 39 mg/l
Azúcare: 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

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 20 de septiembre, con cajas de 15 kg. Selección manual tanto en la viña como en la bodega.

VARIEDAD

Garnacha tinta 100%

AÑADA 2020

En 2020 hemos tenido una añada complicada. 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 ha habido muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las temperaturas suaves de la primavera, ha hecho que tuviéramos una presión muy importante de enfermedades fúngicas. El verano ha sido suave y seco, con vientos del 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 vendimiado el lledoner negre de Mas Marès el 24 de agosto, con cajas de quince kilos.

ELABORACIÓN

Las uvas las vendimiamos con 10 personas que hacen la selección manual, tanto en el viñedo como en la bodega. Después de la selección manual, ponemos las uvas parcialmente con raspón dentro de las botas abiertas francesas de volúmenes grandes donde comienza la fermentación alcohólica espontánea. Remontamos manualmente una vez al día de forma suave, llegamos al final de la fermentación con granos parcialmente enteros. La fermentación dura alrededor de 8 días, sangramos y prensamos suavemente las pieles momento en que se separan por diferentes partidas. Por gravedad llenamos las barricas de 500 litros de cuarto año donde se inicia la fermentación maloláctica de forma espontánea durante 7 meses sin trasiegos. Añadimos un poco de sulfuroso para asegurar su envejecimiento en la botella y estabilizar el vino de forma natural. Embotellamos el 12 de mayo de 2021, con un margen de diez años de consumo si se conserva en buenas condiciones.

TIPO DE VINO

Vino de vendimia.

NOTA DE CATA

Vino tinto de aspecto limpio y brillante, con reflejos rubíes. Lágrima fina y abundante de caída media. En nariz tiene una gran complejidad e intensidad. Destacan los aromas de piedra y los frutos rojos con toques maduros. También aparece el sotobosque de montaña mediterránea. En boca seduce por la persistencia y un delicado amargor que denota frescura, con un gusto amplio y largo.

EN LA MESA

Recomendamos servirlo a unos 16°C. Es un vino muy gastronómico, solo hay que saborearlo y disfrutarlo.