

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Cala Rostella 2020

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: 14,7% vol
Acidesa total: 3,7 g/l
Acidesa volàtil: 0,48 g/l
pH: 3,58
SO2 lliure: 22 mg/l
SO2 total: 39 mg/l
Sucre: 1 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 esteques. 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 20120

El 2020 hem tingut una anyada complicada. 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 senglers, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem veremat el lledoner negre de Mas Marès el 24 d'agost, amb caixes de quinze kilos.

ELABORACIÓ

El raïm el collim el 24 d'agost de 2020 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 premsem suaument les pells moment en què se separen per diferents partides. Per gravetat omplim les bariques 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 12 de maig de 2021, amb un marge de deu anys de consum si es conserva en bones condicions.

TIPUS DE VI

Vi de verema.

NOTA DE TAST

Vi negre d'aspecte net i brillant, amb reflexos de rubís. Llàgrima fina i abundant de caiguda mitjana. En nas té una gran complexitat i intensitat. Hi destaquen els aromes de pedra i els fruits vermells amb tocs madurs. També hi apareix el sotabosc de muntanya mediterrània. En boca sedueix per la persistència i un delicat amargor que denota frescor, 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.