

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

# Pla de Tudela 2021

## RECONOCIMIENTOS

9,81 puntos La Guia de Vins de Catalunya, 2024 y Mejor Picapoll Blanco | 17 puntos Jancis Robinson | 89 puntos Miquel Hudin

## COPA RECOMENDADA

Old World Pinot Noir

## ANÁLISIS

Alcohol: 12,42% vol  
Acidez total: 3,6 g/l  
Acidez volátil: 0,21 g/l  
pH: 3,17  
SO2 libre: 19 mg/l  
SO2 total: 42 mg/l  
Azúcar: 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

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.

## VARIETADES

Picapolla 100%

## AÑADA 2021

Este ha sido el año más seco que hemos tenido en los más de veinte años de vida de la bodega. Hemos empezado con muy poca agua desde el invierno y la climatología se ha mantenido seca durante todo el período. En el mes de abril hemos tenido una helada que ha afectado a una cantidad importante de viñedos y con una distribución bastante errática. El verano fue poco caluroso. Sólo hemos tenido algo de lluvia a principios de septiembre que nos ha permitido

llegar al final de la vendimia con una madurez óptima y con rendimientos muy bajos, en general. Las uvas en la época de floración han tenido bastante corrimiento y en el momento de crecimiento celular de las bayas, hasta el invierno, ha habido poca división celular y por tanto bayas pequeñas. Pese a las lluvias, las bayas ya no han crecido mucho más. 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.