

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Pla de Tudela 2021

RECONeixEMENTS

9,81 punts La Guia de Vins de Catalunya, 2024 i Millor Picapoll Blanc | 17 punts Jancis Robinson | 89 punts Miquel Hudin

COPA RECOMANADA
Old World Pinot Noir

ANALÍTICA

Alcohol: 12,42% vol
Acidesa total: 3,6 g/l
Acidesa volàtil: 0,21 g/l
pH: 3,17
SO2 lliure: 19 mg/l
SO2 total: 42 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 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 un 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 2021

Aquest ha estat l'any més sec que hem tingut en els més de vint anys de vida del celler. Hem començat amb molt poca aigua des de l'hivern i la climatologia s'ha mantingut seca durant tot el període. El mes d'abril hem tingut una gelada que ha afectat una quantitat important de vinyes i amb una distribució bastant erràtica. L'estiu ha estat poc calorós. Només hem tingut una mica de pluja a principis de setembre que ens ha permès arribar a final de la verema amb madureses òptimes per uns rendiments molt baixos,

en general. Els raïms en l'època de floració han tingut força brima i en el moment de creixement cel·lular de les baies, fins al verolat, hi ha hagut poca divisió cel·lular i per tant baies petites. Tot i les pluges, les baies ja no han crescut gaire més. 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 pàl·lid 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.