

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Pla de Tudela 2022

RECONOCIMIENTOS

9,81. La Guia de Vins de Catalunya, 2024. Pla de Tudela 2021 – Premio Mejor Picapoll Blanc | 90. Tim Atkin. Pla de Tudela 2020 | 16.5+. Jancis Robinson. Pla de Tudela 2019 | 17. Jancis Robinson. Pla de Tudela 2018 | 89. Miquel Hudin

COPA RECOMENDADA

Old World Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 13,2% vol
Acidez total: 4,06 g/l
Acidez volátil: 0,33 g/l
pH: 3,2
SO2 libre: 17 mg/l
SO2 total: 37 mg/l
Azúcar: 1 g/l



Espelet Viticultors, SL.
Mas Espelt, s/n -
E17493 VILAJUÏGA
(Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727
export@espeletvicultors.com
www.espeletvicultors.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 alcornos, 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 2022

La extrema sequía de este año ha determinado esta añada. Han llovido unos 349 litros. Afortunadamente, justo antes de la brotación hubo unas precipitaciones abundantes que dejaron los suelos a capacidad de campo y permitieron a los viñedos brotar. La sequía ha permitido un buen control del crecimiento vegetativo. El verano ha sido extremadamente caluroso, lo que ha hecho que las fechas de la cosecha

se hayan adelantado una semana respecto a las fechas habituales. Sin embargo, estamos contentos de la calidad de los vinos, porque las plantas estaban bien adaptadas a la sequía y los equilibrios en el vino han sido buenos.

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 de oro nuevo. Nariz franca y elegante con aromas a sotobosque de hierbas mediterráneas. En boca bien equilibrado, meloso y maduro. Al ataque es ligeramente fresco con una muy buena acidez que le aporta longitud y salinidad. El paso de boca es amplio y sabroso, muestra la cara más amable y austera del cabo de Creus.

EN LA MESA

Recomendamos servirlo no muy frío, a unos 10°C. Es un vino muy gastronómico, solo hay que saborearlo y disfrutarlo.