

ANNA ESPELT CAP DE CREUS

Pla de Tudela 2022

RECONeixEMENTS

9,81. La Guia de Vins de Catalunya, 2024. Pla de Tudela 2021 – Premi Millor 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
RECOMANADA
Old World Pinot Noir

ANALÍTICA
Alcohol: 13,2% vol
Acidesa total: 4,06 g/l
Acidesa volàtil: 0,33 g/l
pH: 3,2
SO2 lliure: 17 mg/l
SO2 total: 37 mg/l
Sucre: 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

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 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 artesanal el 13 de setembre, amb caixes de 15 kg. Selecció manual a la vinya.

VARIETATS

Picapolla 100%

ANYADA 2022

L'extrema sequera d'aquest any ha determinat aquesta anyada. Han plogut uns 349 litres. Afortunadament, just abans de la brotació hi ha hagut unes precipitacions abundants que han deixat els sòls a capacitat de camp i han permès a les vinyes brotar. La sequera ha permès un bon control del creixement vegetatiu. L'estiu ha estat extremadament calorós, això ha fet que les dates de la collita s'hagin avançat una setmana respecte a les dates habituals.

Tot i això, estem contents de la qualitat dels vins, perquè les plantes estaven ben adaptades a la sequera i els equilibris en el vi han estat bons.

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 herbes mediterrànies. En boca ben equilibrat, melòs i madur. 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, mostra la cara més amable i austera del cap de Creus.

A TAULA

Recomanem servir-lo no gaire fred, a uns 10°C. És un vi molt gastronòmic, assaboriu-lo, gaudiu-lo.