

L'école

Sierra de la Albera • Vino blanco
Alt Empordà

FICHA TÉCNICA



ELABORADO POR

Ernesto Pérez Guerrero
Carles Musqueras Vicente
(enólogos)

Nombre del vino
Tipo
Variedades

L'école Blanco (añada 2020)
Blanco seco
Moscatel de Alejandría
y garnacha blanca

Crianza

CRIANZA

En movimiento, en sus lías finas,
a temperatura controlada menor a
12 °C, durante cuatro meses

Edad del viñedo
Zona
Franja altitudinal
Climatología
Orientación
Insolación potencial anual
Pluviometría media anual
Temperatura media anual
Pendientes
Suelo
Sistema de cultivo
Producción

TERRENO

50 - 120 años
Sierra de la Albera
200 - 1200 metros
Mediterráneo continental
NE - SE
3000 horas
600 mm
15 °C
15 - 35 %
Pizarra-granito
Viñedo en vaso
≤ 1 kg/cepa

Vendimia
Selección
Transporte
Rendimiento

VENDIMIA

Manual tradicional al amanecer
Manual de racimos
Cajas de 15 kg
≤ 50 %

Selección
Fermentación
Filtración y clarificación
Embotellado
Producción
Consumo óptimo

ELABORACIÓN

Doble selección manual en mesa
Temperatura controlada (13 °C)
en depósitos de acero inoxidable
No
En la propia bodega, a mano
730 botellas
Desde 6 meses a 3 años de botella

Grado alcohólico
Ph
Acidez volátil
Acidez total
Azúcares reductores

ANÁLISIS TÉCNICO

12,5 %
3,10
0,1 gr/l
6,22 gr/l
≤ 0,5 gr/l



UN POCO DE HISTORIA

No hay duda de que la cultura del vino y el conocimiento del comercio del producto de la vid llegan a Cataluña aproximadamente en el siglo VI a. C. gracias a la más importante colonia griega del país: Empúries; ciudad que, pasados los siglos, dará nombre a toda la comarca del Empordà. Cuatro siglos después, ya hay constancia arqueológica y documental de que los vinos de los territorios de Emporiae y otros lugares de la Tarraconense eran conocidos en los mercados interiores, en otras provincias del Imperio romano y en la propia metrópoli.

En la Edad Media, cuando las viñas crecían al abrigo de abadías y monasterios, las faldas de la montaña de Rodes se fueron escalonando en bancales plantados de cepas tuteladas por el monasterio de Sant Pere de Rodes, en el que parece que destacó, en el arte de hacer vino, el monje bodeguero Ramon Pere de Nuevas, a quien se le atribuye un tratado sobre esta materia. Sant Quirze de Colera o Santa Maria de Vilabertran constan también como propietarios de viñedos en el Empordà.

En los siglos XVIII y XIX, la viña pone en evidencia su capacidad colonizadora y simboliza el impulso agrícola, lo que se traduce en un importante crecimiento demográfico en su zona de cultivo y en la conformación de un paisaje propio de cipreses, setos, barracas y bancales de piedra seca. La plaga de la filoxera, aparecida en un viñedo de Rabós antes que en ninguna otra viña catalana en 1879, arruina totalmente este periodo próspero de los vinos ampurdaneses. La reanudación es dura: nunca más recupera la tierra que había ocupado antes de la plaga.

El inicio del movimiento de las bodegas cooperativas, impulsado primero por la Mancomunidad y después por la Generalitat republicana alrededor de 1930, abre una nueva etapa que permitió sumar esfuerzos en la mejora de la calidad en el proceso de elaboración del vino; así, se construyeron nuevas bodegas y se mejoró el sistema de comercialización. Igualmente, la iniciativa privada se sumó pronto a estos esfuerzos y el vino de calidad del Empordà empezó a ser conocido y apreciado en muchos mercados.

ZONA Y POBLACIÓN

La zona de producción del Empordà, situada en el extremo nororiental de Cataluña, engloba un total de 55 municipios distribuidos en dos comarcas: 35 municipios del Alt Empordà y 20 municipios del Baix Empordà, delimitados por dos zonas separadas geográficamente.

La zona de producción de la Alt Empordà se encuentra en el extremo nororiental de Cataluña (desde la ciudad de Figueres hasta el norte, en la frontera con Francia), resguardada en las faldas de las sierras de Rodes y de las Alberes, en un arco que va desde el cabo de Creus a la denominada Garrotxa d'Empordà (Albanyà).

Limita, por tanto, con los Pirineos al norte, el Mediterráneo al este y la llanura propiamente dicha al sur. Los municipios que abarca la DO en el Alt Empordà son Agullana, Avinyonet de Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darrius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Pa-



Fuente: www.doemporda.cat

lau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle y Vilanant.

La zona de producción del Baix Empordà se encuentra delimitada al norte por el macizo del Montgrí, al suroeste por el macizo de las Gavarres, que forma una llanura costera con el macizo de Begur, y al este por el Mediterráneo.

Los municipios que abarca la DO en el Baix Empordà son Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castillo de Aro, Corçà, Cruilles, Forallac, La Bisbal, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina de Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà y Vall-llobrega.

El Empordà presenta una gran heterogeneidad de suelos, en su mayoría de textura arenosa y pobres en materia orgánica, idóneos para la producción de vinos de elevada calidad. Generalmente son terrenos ácidos situados a un máximo de 260 m sobre el nivel del mar. En ese sentido, hay que distinguir las zonas de la llanura ampurdanesa, donde predominan los suelos de naturaleza aluvial, de las zonas de montaña y las faldas de montaña, donde los suelos son de pizarra y graníticos, con paisajes de gran belleza.



Los viñedos de L'école combinan dos composiciones:

Suelos graníticos. Los vinos que proceden de este tipo de suelo presentan aromas minerales, ligeros toques salinos y una buena acidez.

La estructura arenosa del granito, junto con su alta composición en cuarzo, le permite cambiar rápidamente de temperatura, según el estado del tiempo. Esta cualidad, calentarse durante el día y enfriarse por la noche, propicia una buena y larga maduración y una increíble expresión de fruta.

Suelos pizarrosos. Son suelos pobres, con poca materia orgánica, caracterizados por expresar en los vinos aromas minerales.

SIERRA DE LA ALBERA

La sierra de la Albera (Espacio Natural Protegido, Reserva Natural Parcial y Paraje Natural de Interés Nacional) se extiende por el tramo oriental de los Pirineos, desde el collado del Pertús hasta el Mediterráneo. Es un espacio de interés natural y paisajístico de primer orden, con zonas de una vegetación frondosa, antigua y variada, y edificaciones y vestigios humanos antiquísimos.

Separa las dos llanuras del Rosselló y de L'Empordà. Las cumbres más altas son el monte Neulós (1257 metros), el monte de los Pastors (1167 metros), el monte de los Quatre Termes (1156 metros) y el pico de Sallafort (992 metros).

Dentro de la sierra hay dos sectores con la protección especial de «Paratge Natural d'interès Nacional»: el occidental, de Requesens-Baussitges, y el oriental, de Sant Quirze de Colera - Balmeta, separados por la zona del collado de Banyuls.



Fuente: www.doemporda.cat



Fotografía: Ernesto Pérez Guerrero

CLIMA

El rasgo climático más característico y que afecta a los cultivos es el fuerte viento del norte llamado tramontana, que sopla con rachas que a menudo superan los 120 km/h y que tiene unos efectos muy beneficiosos para el buen estado sanitario de la viña.

Por su parte, los inviernos son suaves, con pocas heladas, y los veranos calurosos, templados por las brisas marinas. La temperatura media anual está comprendida entre los 14 y los 16 °C. La pluviometría se sitúa alrededor de los 600 litros anuales.

En conjunto, el clima resulta muy favorable para el buen desarrollo vegetativo de la vid destinada a la producción de vinos de calidad, sin las estridencias de los vinos meridionales.

L'ECOLE BLANCO 2020

Vino blanco seco

CRIANZA: lías finas a temperatura controlada de 12 °C

NOTA DE CATA: color amarillo pajizo, nítido y denso; nariz intensa y compleja, varietal y elegante; aparecen aromas a frutas blancas (plátano, pera, manzana), frutas blancas de hueso (melocotón, lichí) y cítricos (pomelo, piña) sobre fondo marcado de miel, mentolados y notas intensas florales (flor blanca, azahar) y minerales. En boca, la entrada es elegante, de longitud media-larga; con volumen y grasa medios en equilibrio con la tensión; y las sensaciones, muy frescas, salinas y minerales; cuenta con una gran frutuosidad en el centro de la boca y una lateralidad que le aporta gran amplitud.

MARIDAJE

Con pescados blancos y carnosos, como el rape o la dorada a la brasa, con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Con mariscos a la plancha, como cigalas o langostas. Un ajoblanco con ligera textura grasa pondrá a prueba su naturaleza aromática y fresca.

Con guisos y arroces marineros, cuscús, salazones, quesos azules, quesos crema (especialmente de cabra); con aperitivos o combinados con pasta fresca, *risottos* y platos con huevos poché.

Con toda clase de carpachos y ceviches, unido a los representantes menos intensos de la similar cocina japonesa, hace un matrimonio muy agradable por su capacidad para limpiar la boca.

Asimismo, alcanza platos de carnes blancas a base de conejo, pavo o pollo, tanto en guisos como a la plancha.

Condiciones de consumo: entre 7 y 9 °C, con uso o no de decantador.

Condiciones de conservación: entre 10 y 14 °C, y no menos de 30 % de humedad.