

MIRANDA D'ESPIELLS

Amplio, sedoso, equilibrado y elegante.

Miranda d'Espiells es un clásico Chardonnay madurado en botella. De color dorado nítido y brillante, es un blanco elaborado a partir del mosto flor de las uvas de esta variedad que crecen en el pago de Espiells. Ofrece una expresión aromática compleja en la que destacan las notas de fruta blanca madura sobre un fondo cítrico y un paso por boca amplio y sedoso, aterciopelado, con la plenitud que le aporta una agradable acidez.

Este 100% Chardonnay también muestra cierta tropicalidad (piña) y mediterraneidad (notas anisadas que recuerdan al hinojo). Es un equilibrado y elegante blanco muy franco, muy varietal. Destaca por su frescor, finura y buena acidez. Fermenta en depósitos de acero inoxidable para preservar su frescura.

Miranda d'Espiells armoniza perfectamente con pastas, guisos, carnes blancas, pescados y cocina japonesa.



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcareo



Variedades
Chardonnay



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordon Royat



Graduación
12.0 %



Temperatura de servicio
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com