

IOHANNES

Señorial, portentoso y hedonista vino de guarda.

Este portentoso y sabroso tinto de típico cupaje bordelés rinde homenaje al fundador de la bodega y tiene su origen en Mediona. Nace de viñedos plantados a 700 metros de altura sobre el nivel del mar. Las largas maceraciones se revelan en su color rojo intenso y en la profundidad de sus notas frutales (grosellas negras, ciruelas, moras, cerezas) que determinan su perfil aromático junto a los matices propios de la crianza en barrica (canela, clavo, vainilla). A medida que se asienta en la copa, regala recuerdos de fruta confitada, pan de higos y torrefactos. El paladar es pleno y vigoroso, con taninos aterciopelados y exuberantes sensaciones de fruta madura que vuelven a aparecer en el inmenso final. Un gran tinto de guarda que asegura una evolución armoniosa al menos durante una década. Su crianza se realiza en barricas de primer y segundo año de roble francés de grano muy fino, con un posterior afinamiento en foudre y una media de dos años en botella antes de salir al mercado.

Elaborado con las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon, es un tinto de capa alta, de bonito color rubí oscuro y profundo. Combina, con gran balance, volumen y elegancia. Pese a su concentración, transita con equilibrio y es largo. Este armónico, pero opulento tinto destaca por una noble crianza en barricas del mejor roble francés, una madera que está muy bien integrada. El vino brilla, sin embargo, por su carácter frutal (frutillas negras). De taninos redondos y dulces, es especiado (clavo) y presenta una buena acidez. Es un señorial y hedonista tinto de guarda.

Iohannes armoniza perfectamente con embutidos, quesos, guisos, carnes rojas y con los grandes platos de caza.



Tipo de Vino
D.O. Penedès Reserva
Tinto



Tipo de suelo
ranco-arcilloso-calcáreo,
con alta presencia de
óxido de hierro



Variedades
Merlot
Cabernet Sauvignon



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordon Royat



Crianza
12 meses en barricas de
roble francés de grano
muy fino y una media
de 2 años en botella



Graduación
14.5 %



Temperatura de servicio
16-17 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com