

ERMITA D'ESPIELLS

Francos aromas de fruta sobre un sutil fondo floral en un refrescante vino.

Blanco clásico del Penedès, elaborado a partir de un equilibrado coupage del mosto flor de las tres variedades tradicionales (Xarel·lo, Macabeo y Parellada) de las viñas de Espiells, La Cuscona y Mediona, con un pequeño toque de Chardonnay que le aporta distinción.

De pálido color amarillo pajizo con reflejos verdosos, es limpio y brillante, se distingue por sus aromas francos de fresca fruta blanca (pera y manzana), sobre un sutil fondo floral (flores blancas), un toque cítrico (limón) y herbáceo. En boca resulta equilibrado, y es muy refrescante y evocador. Es delicado y sutil.

Ermita d'Espiells armoniza perfectamente con aperitivos, arroces, pastas, embutidos, quesos suaves, guisos, pescados, mariscos y cocina japonesa.



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcareo



Variedades
Macabeo, Xarel·lo,
Parellada y Chardonnay



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Vaso y Cordón Royat



Graduación
11.0 %



Temperatura de servicio
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com