

ERMITA D'ESPIELLS 2022

Aromas francos de fruta
sobre un sutil fondo floral
en un vino refrescante

VINO BLANCO DO PENEDES VITICULTURA ECOLÓGICA

Elaborado con las variedades clásicas del Penedès xarel·lo y macabeu, delicadamente complementadas con la elegancia de la chardonnay y un toque de viognier.

2022 fue una añada marcada por el calor, especialmente intenso en primavera y verano, y por la ausencia de lluvias en la mayor parte de nuestras fincas, lo que conllevó a una vendimia temprana donde la maduración se adelantó. Gracias a un buen trabajo de manejo de suelos las uvas respondieron bien a las altas temperaturas y nos proporcionaron equilibrio y armonía.

Delicado y sutil, Ermita d'Espieles es ideal para acompañar platos frescos y ligeros, así como cocina vegetariana.



VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay y Viognier



SUELOS

Francos arcilloso - calcáreos



PORTAINJERTO

110 Richter



CONDUCCIÓN

Vaso y Cordon Royat



MARCO DE PLANTACIÓN

3.500 pies por Ha.



VENDIMIA MANUAL



ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada del mosto flor



GRADO ALCOHÓLICO

11,5%



ACIDEZ

4,9



PH

3,32



SO2 TOTAL

44



TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10°C