



MIRANDA D'ESPIELLS 2022

Amplio, sedoso, equilibrado
y elegante

VINO BLANCO DO PENEDES
VITICULTURA ECOLÓGICA
SELECCIÓN ENOLÓGICA: PRODUCCIÓN
MINUCIOSA Y FIEL A LA AÑADA

La torre Miranda d'Espiells es la atalaya ideal para contemplar la magnitud y belleza de nuestra finca más emblemática: Espiells, donde nacen las uvas de chardonnay con las que elaboramos nuestro blanco con mayor carácter varietal.

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.

Un blanco equilibrado y elegante, muy franco, muy varietal.

Miranda d'Espiells armoniza perfectamente tanto con la cocina mediterránea como con la japonesa.



VARIEDAD

100% Chardonnay



SUELOS

Francos arcilloso - calcáreos



PORTAINJERTO

110 Richter



CONDUCCIÓN

Cordón Royat



MARCO DE PLANTACIÓN

3.500 pies por Ha.



VENDIMIA MANUAL



ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada del mosto flor



GRADO ALCOHÓLICO

12%



ACIDEZ

4,4



PH

3,44



SO2 TOTAL

40



TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10°C