



MIRANDA D'ESPIELLS 2022

Ampli, sedós, equilibrat
i elegant

VI BLANC DO PENEDES
VITICULTURA ECOLÒGICA
SELECCIÓ ENOLÒGICA: PRODUCCIÓ
MINUCIOSA I FIDEL A L'ANYADA

La Miranda d'Espieles és la talaia ideal per contemplar la magnitud i bellesa de la nostra finca més emblemàtica: Espieles, on neix el chardonnay amb el que elaborem el nostre blanc amb el major caràcter varietal.

2022 fou una anyada marcada per la calor, especialment intensa a la primavera i l'estiu, i per la manca de pluja a gran part de les nostres finques, el que va portar a una verema primerenca per l'avançament de la maduració. Gràcies a les bones pràctiques en el maneig del sòl per aprofitar fins a l'última gota d'aigua, els ceps van respondre bé a les altes temperatures proporcionant raïms equilibrats.

Un blanc equilibrat i elegant, franc i molt varietal.

Miranda d'Espieles harmonitza perfectament tant amb la cuina mediterrània como con la japonesa.



VARIETATS

100% Chardonnay



SÒLS

Francs argilo-calcaris.



PORTAEMPELT

110 Richter



CONDUCCIÓ

Cordó Royat



MARC DE PLANTACIÓ

3.500 peus por Ha.



VEREMA MANUAL



ELABORACIÓ

Fermentació a temperatura controlada del most flor



GRAU ALCOHÒLIC

12%



ACIDESA

4,4



PH

3,44



SO2 TOTAL

40



TEMPERATURA DE SERVEI

8-10°C