



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

MIRANDA D'ESPIELLS 2023

UN CHARDONNAY DE PURA CEPA



Origen: Espiells

Miranda es el nombre que recibe la torre que preside la finca d'Espiells y la atalaya desde la cual se puede contemplar la magnitud y belleza de toda la zona. Una vista privilegiada a las fincas de la casa, incluida la emblemática, y de la que proceden las uvas de chardonnay con las que se elabora nuestro blanco con mayor carácter varietal: Espiells.

Vinificación

Viñedo ecológico e integrado en el entorno con bosques y márgenes que aportan biodiversidad. En invierno y primavera, el suelo se alimenta por materia orgánica del rebaño de ovejas de un ganadero local.

Cuidamos nuestras vides con técnicas de **viticultura regenerativa, de precisión y practicamos la poda de respeto**, apostando por bajos rendimientos, para mantener la salud y longevidad del viñedo.

Seleccionamos la uva y realizamos controles de maduración por parcela. Para evitar plagas, realizamos controles biológicos y usamos pesticidas naturales.

Añada 2023

La 2023 es una añada marcada por la baja pluviometría, de un 60% por debajo de la media del Penedès; muy poca en otoño e invierno y escasas en primavera y verano, meses que registraron, además, temperaturas elevadas. El trabajo de suelo de los viticultores fue clave para garantizar que los suelos profundos y arcillosos de la finca retuvieran agua suficiente para que el crecimiento de la planta fuera óptimo y la producción de calidad. Finalmente, gracias al equipo de campo, la vendimia fue próspera, aunque con una producción relativamente baja en comparación con otros años, y nos ofreció uvas equilibradas y de buena calidad.

Cata

Este blanco es la expresión más pura de su variedad reina, un vino de una finura extraordinaria y extremadamente fiel a la añada y al terroir. Es un vino vibrante, aromático y complejo en nariz, con un fondo cítrico y un bouquet amplio y envolvente. Agradable, ligeramente ácido y con tintes tropicales en boca. Delicado y equilibrado al sorbo, franco y fresco. Ideal para disfrutar en cualquier momento.

EMBOTELLADO 30/11/2023	VARIEDAD Chardonnay 100%	ELABORACIÓN Fermenta en depósitos de acero inoxidable para preservar su frescura.	CRIANZA -		
SUELO Franco-arcilloso- calcáreo	TEMPERATURA DE SERVICIO 8 - 10°C	ABV 12,01%	ACIDEZ 5,8%	PH 3,1%	AGRICULTURA Certificado Orgánico

