



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

AURORA 2024

DO Penedès



Origen

Elaborado con **Pinot Noir y Sauvignon Blanc** de nuestras parcelas de Espiells y Can Soler en Mediona.

Suelos franco-calizos entre 200-250 msnm en Espiells y franco-arcillosos entre 700-750 msnm en Mediona.

Edad media del viñedo: 15 años.

Viticultura

Viñedo ecológico propio, integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

Practicamos una viticultura regenerativa, de precisión y con máximo respeto, apostando por bajos rendimientos, para garantizar condiciones óptimas para nuestras viñas. Controles de maduración por parcela y vendimia manual.

Vinificación

El Pinot Noir se vendimia primero y, tras un suave prensado, se conserva el mosto flor con sus sedimentos -estabilización- hasta que llega el momento de la cosecha del Sauvignon Blanc. De esta forma, el Pinot Noir va ganando cuerpo y perdiendo color (polifenoles). Las uvas de Sauvignon Blanc pasan por una maceración pelicular de tres horas antes de mezclar los mostos, que fermentaran conjuntamente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Cata

De atractivo color rosa pálido y brillante, cautiva con un aroma sutil y complejo. Despliega un delicado bouquet de cerezas silvestres, fresas ácidas y melón cantaloup, sobre un elegante fondo floral de violeta y rosa mosqueta. En boca, su vibrante acidez se equilibra armoniosamente con una textura untuosa que acaricia el paladar, culminando en un final limpio y refrescante. Un vino seductor y versátil.

Añada 2024

Añada precedida por un invierno muy suave sin apenas precipitaciones que auguraban el cuarto año consecutivo de sequía. Afortunadamente antes de la brotación llegaron las primeras lluvias, que dieron paso a una primavera suave y generosamente húmeda.

La maduración de las uvas se desarrolló de forma gradual y sin golpes de calor. Las viñas, condicionadas por la sequía, produjeron una cantidad moderada de uva que destacó por su calidad excepcional y una frescura sobresaliente.

VARIETADES

65% Pinot Noir
35% Sauvignon Blanc

INICIO DE LA VENDIMIA

Pinot Noir 6/08/23
Sauvignon Blanc 14/09/24

ABV

11%

AT (ACIDO TARTÁRICO)

6,3 g/l

PH

3,26

AZÚCAR RESIDUAL
< 1 g/l

EMBOTELLADO
Abril 2024

TEMPERATURA DE SERVICIO
16°C-17°C

