



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

ERMITA
D'ESPIELLS
2023



Origen

Elaborado con un cupaje de cinco variedades procedentes de nuestras parcelas de Espiells y Mediona, con suelos arcillo-calcáreos a una altitud entre 220-250 m y franco-arcillosos entre 500-700m sobre el nivel del mar, respectivamente. **Edad media del viñedo: 25 años**

Viticultura

Viñedo ecológico e integrado en el entorno con bosques y márgenes que aportan biodiversidad.

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.

Vendimiamos y seleccionamos la uva **manualmente** y realizamos controles de maduración por parcela.

Vinificación

Obtenemos el mosto flor a través de un suave estrujado. La fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Cata

De pálido color amarillo pajizo con reflejos verdosos, es limpio y brillante, se distingue por sus aromas francos de fresca fruta blanca (pera y manzana), sobre un sutil fondo floral (flores blancas), un toque cítrico (limón) y herbáceo. En boca resulta equilibrado, y es muy refrescante y evocador, delicado y sutil.

Cosecha 2023

La cosecha de 2023 estuvo marcada por una pluviometría muy por debajo de la media del Penedès de los últimos años: muy poca lluvia en otoño e invierno, y altas temperaturas y escasas precipitaciones en primavera y verano. Gracias a suelos relativamente profundos y arcillosos, así como al trabajo de campo y las labores de suelo, se consiguió garantizar la retención de agua y el crecimiento óptimo de la planta para una producción de calidad, aunque limitada.



VARIETADES	INICIO DE VENDIMIA	EMBOTELLADO	ABV	AT (ÁCIDO TARTÁRICO)	PH
Macabeu, Xarel·lo, Parel·lada, Chardonnay, Viognier	01/08/2023	Febrero 2024	11%	5,3gr	3,32

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
Espiells Mediona	Franco-calcareos franco-arcillosos	2023	Certificado Ecológico

