



ERMITA D'ESPIELLS 2024



Origen

Elaborat amb un cupatge de cinc varietats procedents de les nostres parcel·les d'Espells, amb sòls franc-calcaris a una altitud entre 220 i 250 metres. Edat mitjana de la vinya: 25 anys.

Viticultura

Vinya ecològica pròpia, integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització.

Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i amb el màxim respecte, apostant per baixos rendiments per garantir condicions òptimes per a les nostres vinyes. Controls de maduració per parcel·la i verema manual.

Vinificació

Obtenim el most flor mitjançant un suau desrapat i premsat. La fermentació es duu a terme a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

Tast

Color: De pàl·lid color groc palla amb reflexos verds, és net i brillant.

Nas: Es distingeix per les seves aromes de fruita blanca fresca (pera i poma), sobre un subtil fons floral (flors blanques), un toc cítric (llimona) i d'herbes aromàtiques.

Boca: Es percep equilibrat, amb una acidesa fresca que aporta vivacitat. La seva textura és suau i delicada, deixant una sensació lleugera i agradable. El final és net, persistent i evoca subtilesa.

Anyada 2024

L'anyada va ser precedida per un hivern molt suau, amb unes precipitacions mínimes, que auguraven un quart any consecutiu de sequera. Afortunadament, les primeres pluges van arribar abans de la brotació, donant pas a una primavera generosament humida. El procés de maduració va progressar de manera gradual, sense pics de calor. Tot i que les condicions de sequera van limitar els rendiments de raïm, la fruita obtinguda va ser d'una qualitat excepcional, marcada per una destacada frescor.

DO Penedès

VARIETATS

34% macabeu, 21% xarel·lo, 20% parellada, 18% chardonnay, 7% viognier

ABV

11,5%

ATT

6,2 g/l

PH

3,1

SUCRE RESIDUAL

<1 g/l

EMBOTELLAT

Març 2025

INICI DE VEREMA

Agost 2024

SÒLS

Franc-calcaris

AGRICULTURA

Certificat Ecològic

