



# POSTALS D'ESPIELLS 2024

Un mosaic de matisos

## Origen

Aquest vi neix entre la majestuositat de Montserrat i la serenor del riu Anoia, envoltat pels suaus turons de ponent i els petits barrancs mediterranis. Les diferents localitzacions de les nostres parcel·les de varietats blanques capturen la riquesa del paisatge d'Espïells, donant forma a un vi que és la suma de totes les seves expressions.

## 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

Per a l'elaboració del xarel·lo, recuperem la tradició del "vi brisat". La meitat del raïm es premsa i el most se sotmet a un desfangat estàtic per eliminar les impureses. L'altra meitat es desrapa, es trepitja i, juntament amb les pells i les llavors, s'incorpora al dipòsit amb el most net. La fermentació es realitza a baixes temperatures durant 22 dies, permetent que les pells aportin estructura i complexitat al vi.

Per la seva banda, la garnatxa blanca es premsa suaument i fermenta a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable, abans d'integrar-se en el cupatge final, aportant el seu caràcter i equilibri sedós.



## Tast

**Color:** Groc palla, net i brillant.

**Nas:** De bona intensitat i marcat pel caràcter varietal, amb aromes d'herbes mediterrànies com fonoll i romaní, acompanyats d'un subtil toc especiat de pebre blanc. Notes de pera madura, flors blanques i préssec de vinya completen el seu perfil aromàtic.

**Boca:** Fresc, untuós, amb una textura vibrant que aporta cos i una subtil fermesa. El final és molt llarg, dominat per elegants matisos d'herbes mediterrànies.

## 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 PENEDES

#### VARIETATS

56% xarel·lo  
44% garnatxa blanca

#### ABV

12%

#### ATT

5,9 g/l

#### PH

3,3

#### SUCRE RESIDUAL

<1 g/l

### EMBOTELLAT

Març 2025

#### INICI DE VEREMA

Xarel·lo: setembre 2024  
Garnatxa b: setembre 2024

#### SÒLS

Franc-calcaris  
Franc-argilosos

#### AGRICULTURA

Certificat Ecològic

