



CAN RIUS D'ESPIELLS 2024

Xarel·lo, emblema de Espells

Origen

Las uvas que dan vida a este vino provienen de nuestra Finca Can Rius, un viñedo de 16 hectáreas ubicado en Gelida, en el límite oriental del Alt Penedès, a una altitud de 200-250 metros sobre el nivel del mar. Orientado al sur, recibe la caricia del sol durante casi todo el día, mientras su entorno privilegiado, con vistas a Montserrat y un paisaje salpicado de cipreses, lo protege del viento y el calor excesivo. Plantado a finales del siglo XX, sus suelos franco-limosos, de textura fina y profundidad media, permiten obtener uvas de gran calidad, ideales para largas crianzas.



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.

Cata

Color: Amarillo dorado brillante con reflejos pajizos, limpio y de gran intensidad visual.

Nariz: Complejo, con una elegante combinación de notas de fruta blanca madura y melocotón de viña. Los aromas de hierbas mediterráneas, hinojo y almendras frescas se entrelazan con delicadas notas de vainilla, frutos secos y un ligero tostado, resultado de su crianza en barrica.

Boca: Amplio, estructurado y con una textura sedosa, equilibrando frescura y volumen. Destaca su mineralidad y su acidez vibrante, que le otorgan profundidad y longevidad. Retrogusto largo y persistente, con un distintivo toque salino y un sutil ahumado que añade complejidad.

Un Xarel·lo con carácter y personalidad, que refleja la pureza del terroir y la elegancia de su crianza en barrica. Su excelente estructura y frescura auguran una gran evolución en botella, convirtiéndolo en un vino con mucho futuro.

Vinificación

Para la elaboración de este vino, se han seleccionado las uvas con mejor maduración y estructura de nuestra finca de Can Rius. La fermentación se lleva a cabo en barricas de 300 y 500 litros, donde el vino continúa su crianza durante 5 meses adicionales. Las barricas empleadas son variadas: un 15 % son nuevas, mientras que el 85 % restante ha sido utilizado previamente. De estas, el 85 % está elaborado con roble francés, mientras que el 15 % proviene de madera de castaño del Pirineo catalán, ensamblada de manera artesanal en la comarca. Esta cuidadosa selección aporta mayor profundidad y una riqueza excepcional de matices.

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.

DO Penedès

VARIEDAD
100% xarel·lo

ABV
11,5%

ATT
6,8 g/l

PH
2,9

AZÚCAR RESIDUAL
<1g/l

EMBOTELLADO
Marzo 2025

INICIO DE VENDIMIA
Septiembre 2024

SUELOS
Franco-calizos

AGRICULTURA
Certificado Ecológico

