



# GREGAL D'ESPIELLS 2024

Un soplo de frescura

## Origen

Elaborado con un dúo de uvas blancas: Moscatel de Alejandría y la internacional Gewürztraminer procedentes de nuestras parcelas en Can Massana y Espiells, con suelos calizo-calcáreos a una altitud entre 220-250 m y franco-arcillosos entre 500-700 m sobre el nivel del mar, respectivamente. Edad media del viñedo: 25 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

Maceración prefermentativa pelicular en frío —entre 6 y 10 horas a baja temperatura en atmosfera inerte y fermentación del mosto flor a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable— para potenciar la frescura y la fragancia de las uvas. Seguido de una crianza sobre lías durante dos meses, que aporta suavidad al paladar y equilibra su carácter.

## Cata

**Color:** Amarillo pajizo, límpido y brillante, que invita a descubrir su carácter seductor.

**Nariz:** Compleja y llena de matices, con aromas intensos de flores blancas, hierbas aromáticas mediterráneas como romero y tomillo, y cítricos frescos como mandarina y naranja sanguina. Un delicado perfume de rosas y sutiles notas tropicales de lichi aportan una dimensión exótica.

**Boca:** Equilibrado y untuoso, con una acidez generosa que aporta frescura y una textura suave y sedosa. La Gewürztraminer destaca por su finura, mientras que el Moscatel añade voluptuosidad. El final es largo y destaca por su elegancia y persistencia aromática.

## 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

#### VARIETADES

70% moscatel de Alexandria  
30% gewürztraminer

#### ABV

12,5%

#### ATT

6,4 g/l

#### PH

3,17

#### AZÚCAR RESIDUAL

<1 g/l



### EMBOTELLADO

Febrero 2025

### INICIO DE VENDIMIA

Moscatel: septiembre 2024  
Gewürztraminer: septiembre 2024

### SUELOS

Franco-calizos  
Franco-arcillosos

### AGRICULTURA

Certificado Ecológico

