ERMITA D'ESPIELLS 2025

Origen

Aquest vi blanc, inspirat en l'ermita romànica que domina el paisatge d'Espiells, està elaborat amb un cupatge de cinc varietats procedents de les nostres parcel·les, en sòls franc-calcaris a una altitud de 220-250 m i vinyes amb edat mitjana de 25 anys. Recull la màxima expressió de les varietats clàssiques del Penedès.

Viticultura

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

Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i respectuosa amb l'entorn, amb una aposta clara pels baixos rendiments per afavorir l'equilibri de la vinya. El monitoratge continu i els controls de maduració per parcel·la ens permeten ajustar la gestió vitícola i determinar amb precisió el moment òptim de verema per a cada vinya.

Vinificació

Obtenim el most flor mitjantçant un suau derrapat 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 franques de fruita blanca fresca (pera i poma), combinades amb notes de fruites tropicals i cítriques (maracujà, llimona), un subtil fons floral i delicades notes d'herbes aromàtiques, aportant frescor, complexitat i intensitat aromàtica.

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 i persistent.

Anyada 2025

La 2025 ha estat una anyada excel·lent al Penedès. La primavera, amb pluges ben distribuïdes, va afavorir un bon desenvolupament vegetatiu, mentre que l'estiu va ser càlid, amb algun episodi de fortes temperatures a l'agost que va avançar la maduració. L'estat sanitari de la vinya va ser molt bo i la correcta gestió de la canòpia va protegir els raïms de l'excés de sol. El resultat són raïms sans, equilibrats i d'una gran expressió aromàtica, especialment en el xarel·lo, que presenta un perfil més expressiu, mantenint frescor i tensió.

DO PENEDÈS	VARIETATS	ABV	ATT	PH
	Macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay, viognier	12,5%	5,8 g/l	3,24

SUCRE RESIDUAL	EMBOTELLAT	INICI DE VEREMA	SÒLS	AGRICULTURA
<0,5 g/l	Gener 2026	Agost 2025	Franc-calcaris	Certificat Ecològic