

CASA VELLA D'ESPIELLS

Opulent i complex, amb classicisme i modernitat.

La noblesa de les varietats bordeleses que creixen a Mediona, a les vinyes de major altitud sobre el nivell del mar, determinen el perfil d'aquest negre, que sedueix a primera vista, amb un color cirera viu i tons lleugers propis de la criança. L'expressió aromàtica és intensa i profunda, amb una complexa paleta de matisos entre els quals destaquen les notes de fruita vermella madura, espècies i fruits secs torrats, sobre un ric fons de fustes nobles. El pas per boca és untuós i opulent, amb bona intensitat i concentració, i un persistent final marcat pels records especiats. Els tanins, madurs i ben delineats, li auguren una llarga vida en ampolla.

Elaborat amb cabernet sauvignon, aquest vi combina classicisme i modernitat. Mostra, a la vegada, maduresa i frescor, deixant elegants notes mentolades després del seu pas per boca i per via retronasal. Destaca també per la seva rodonesa, per la seva bona acidesa i per unes nítides notes que revelen el seu pas per botes de roure francès de gra fi.

Casa Vella harmonitza perfectament amb embotits, formatges, guisats, carns vermelles, carns blanques i peix.



Tipus de Vi

D.O. Penedès Reserva Negre



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari amb alta presència d'òxid de ferro



Varietats

Cabernet Sauvignon



Portaempelt

110 Richter



Densitat de plantació

3500 peus per ha



Conducció

Cordó Royat



Criança

12 mesos en botes de roure francès i americà de gra molt fi i una mitjana de 2 anys en ampolla



Graduació

14.5 %



Temperatura de servei

16-17 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com

CASA VELLA D'ESPIELLS

Opulento y complejo, con clasicismo y modernidad.

La nobleza de las variedades bordelesas que crecen en Mediona, en los viñedos de mayor altura sobre el nivel del mar, determinan el perfil de este tinto que seduce a primera vista, de un vivo color cereza con ligeros tonos propios de la crianza. La expresión aromática es intensa y profunda, con una compleja paleta de matices entre los que destacan las notas de fruta roja madura, especias y frutos secos tostados, sobre un rico fondo de maderas nobles. El paso por boca es untuoso y opulento, con buena intensidad y concentración y un persistente final marcado por los recuerdos especiados. Los taninos, maduros y bien delineados, le auguran una larga vida en botella.

Elaborado con Cabernet Sauvignon, este vino combina clasicismo y modernidad. Muestra, a la vez, madurez y frescor, dejando elegantes notas mentoladas tras su paso por boca y por vía retronasal. También destaca por su redondez, por su buena acidez y por unas nítidas notas que revelan su paso por barricas de roble francés de grano fino.

Casa Vella armoniza perfectamente con embutidos, quesos, guisos, carnes rojas, carnes blancas y pescados.



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES



Tipo de Vino
D.O. Penedès Reserva



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo, con alta presencia de óxido de hierro



Varietades
Cabernet Sauvignon



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordón Royat



Crianza
12 meses en barricas de roble francés y americano de grano muy fino y una media de 2 años en botella



Graduación
14.5 %



Temperatura de servicio
16-17 °C



CASA VELLA

D'ESPIELLS

An opulent, complex encounter between classicism and modernity.

The elegance of the Bordeaux varieties from the estate's highest vineyards in Mediona defines the profile of this irresistibly seductive red, its bright, cherry red colour tinged with subtle shades of maturity. Its aromatic expression is deep and intense, with a complex and nuanced palette of ripe red fruit, spices, toasted nuts and dried fruit layered over rich, elegant oak undertones. The palate unfolds unctuously and opulently, with good intensity and concentration, and echoes of spices on the long finish. Nicely defined, ripe tannins promise a long life.

Made from Cabernet Sauvignon, this wine combines classicism and modernity. In a display of both maturity and freshness, it reveals elegant minty notes as it unfolds across the palate, and on retronasal. It is also notable for its roundness, good acidity, and precise notes denoting the time it spent in fine-grained French oak.

Casa Vella pairs perfectly with charcuterie, cheese, stews, red meat, white meat and fish.



Type

D.O. Penedès Reserva Red



Soil

Loam-clay-limestone with high presence iron oxide



Grape varieties

Cabernet Sauvignon



Rootstock

110 Richter



Yield

3500 vines per hectare



Trilling

Cordon Royat



Ageing

12 months in barrels French oak extra fine grain and an average of 2 years in bottle



AVB

14.5 %



Service

16-17 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com