

ERMITA D'ESPIELLS

Aromes francs de fruita sobre un subtil fons floral en un vi refrescant.

Blanc clàssic del Penedès, elaborat a partir d'un equilibrat cupatge del most flor de les tres varietats tradicionals (xarel·lo, macabeu i parellada) de les vinyes d'Espiells, La Cuscona i Mediona, amb un petit toc de chardonnay que li aporta distinció.

D'un color groc pàl·lid pallós amb reflexos verdosos és net i brillant, i es distingeix per les seves aromes franques de fresca fruita blanca (pera i poma), sobre un subtil fons floral (flors blanques), així com un toc cítric (llimona) i herbaci. En boca resulta equilibrat, refrescant i evocador. És delicat i subtil.

Ermita d'Espiells harmonitza perfectament amb aperitius, arrossos, pastes, embotits, formatges suaus, guisats, peix, marisc i cuina japonesa.



Tipus de Vi
D.O. Penedès Blanc



Tipus de sòl
Franc-argilós-calcari



Varietats
Macabeu, Xarel·lo
Parellada i Chardonnay



Portaempelt
110 Richter



Densitat de plantació
3500 peus per ha



Conducció
Vas i Cordó Royat



Graduació
11.0 %



Temperatura de servei
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com

ERMITA D'ESPIELLS

Francos aromas de fruta sobre un sutil fondo floral en un refrescante vino.

Blanco clásico del Penedès, elaborado a partir de un equilibrado coupage del mosto flor de las tres variedades tradicionales (Xarel·lo, Macabeo y Parellada) de las viñas de Espiells, La Cuscona y Mediona, con un pequeño toque de Chardonnay que le aporta distinción.

De pálido color amarillo pajizo con reflejos verdosos, es limpio y brillante, se distingue por sus aromas francos de fresca fruta blanca (pera y manzana), sobre un sutil fondo floral (flores blancas), un toque cítrico (limón) y herbáceo. En boca resulta equilibrado, y es muy refrescante y evocador. Es delicado y sutil.

Ermita d'Espiells armoniza perfectamente con aperitivos, arroces, pastas, embutidos, quesos suaves, guisos, pescados, mariscos y cocina japonesa.



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcareo



Variedades
Macabeo, Xarel·lo,
Parellada y Chardonnay



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Vaso y Cordón Royat



Graduación
11.0 %



Temperatura de servicio
8-10 °C



ERMITA D'ESPIELLS

A refreshing wine with clean fruit aromas and subtle floral undertones.

This classic Penedès white is a balanced blend of the free-run juice of three traditional varieties (Xarel·lo, Macabeu, and Parellada) from the vineyards of Espiells, La Cuscona, and Mediona, with a small Chardonnay flourish adding an elegant touch.

Pale straw-yellow in colour with greenish highlights, this clean and brilliant wine displays clean aromas of fresh white fruit (pear, apple) with subtle floral undertones (white blossoms) and a citrusy (lemon), herbaceous nuance. Balanced on the palate, very refreshing and evocative. A delicate and subtle wine.

Ermita d'Espiells pairs perfectly with hors d'oeuvre, rice dishes, pasta, charcuterie, mild cheeses, seafood or white meat stews, fish, shellfish, and Japanese cuisine.



Type

D.O. Penedès White



Soil

Loam-clay-limestone



Grape varieties

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada & Chardonnay



Rootstock

110 Richter



Yield

3500 vines per hectare



Trilling

Gobelet & Cordon Royat



AVB

11.0 %



Service

8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com