

FLOR D'ESPIELLS

Llarg i seductor. Fresc, rodó i saborós.

Aquest blanc de guarda és complex i elegant. S'elabora amb el most flor de raïms de la varietat chardonnay rigorosament seleccionats, conreats en una de les vinyes més privilegiades d'Espiells, El Pla de la Casa Vella.

Presenta un marcat color daurat, que resulta de la seva evolució a la bota, fet que també determina el seu perfil aromàtic: intens, distingit, amb matisos de meló madur, aranja, vainilla i fruits secs torrats. En boca es revela amb un inici llaminer, estructurat i una agradable acidesa que equilibra el conjunt. En el seu final es mostra llarg i seductor, recuperant-ne les sensacions aromàtiques. De color daurat nítid i brillant, és un vi fresc, rodó, delicat, saborós, afruitat (amb notes tropicals com les que recorden la pinya), floral i elegant.

Flor d'Espiells harmonitza perfectament amb guisats, carns vermelles, carns blanques, peix i cuina japonesa.



Tipus de Vi

D.O. Penedès Blanc



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari



Varietats

Charsonnay



Portaempelt

110 Richter



Densitat de plantació

3500 peus per ha



Conducció

Cordon Royat



Criança

Fermentació i criança en lies amb bâtonnage periodic durant 6 mesos en barriques de gra fi



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com

FLOR D'ESPIELLS

Largo y seductor. Fresco, redondo y sabroso

Este blanco de guarda es complejo y elegante. Se elabora con el mosto flor de racimos de la variedad Chardonnay rigurosamente seleccionados, cultivados en una de las viñas más privilegiadas de Espiells, El Pla de la Casa Vella.

Presenta un marcado color dorado, que resulta de su evolución en la barrica, lo que también determina su perfil aromático: intenso, distinguido, con matices de melón maduro, pomelo, vainilla y frutos secos tostados. En boca se revela con un inicio goloso, estructurado y una agradable acidez que equilibra el conjunto. En su final se muestra largo y seductor, recuperándose las sensaciones aromáticas. De color dorado nítido y brillante, este vino es fresco, redondo, delicado, sabroso, frutal (con notas tropicales como las que recuerdan a la piña), floral y elegante.

Flor d'Espiells armoniza perfectamente con guisos, carnes rojas, carnes blancas, pescados y cocina japonesa.



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcareo



Varietades
Chardonnay



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordon Royat



Crianza
Fermentado y criado sobre lías con *bâtonnage* periódico durante 6 meses en barricas de roble francés muy fino



Graduación
12.0 %



Temperatura de servicio
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com

FLOR D'ESPIELLS

**A seductive wine with great length.
Fresh, round and flavourful.**

This ageworthy white is complex and elegant. It is made from the free-run juice of select Chardonnay clusters grown in one of the most exceptional vineyards on the Espiells estate: El Pla de la Casa Vella.

It has the distinctive gold colour imparted by oak ageing, which also defines its aromatic profile: intense, elegant, with hints of ripe melon, grapefruit, vanilla, toasted nuts and dried fruit. Sweet on entry, with a structured palate and lovely acidity that brings everything into balance. The aromatic sensations resurface on the long, seductive finish. Brilliant, clear gold in colour, the wine is fresh, round, delicate, flavourful, fruit-filled (with tropical notes reminiscent of pineapple), floral, and elegant.

Flor d'Espiells pairs beautifully with stews, red or white meat, fish, and Japanese cuisine.



Type

D.O. Penedès White



Soil

Loam-clay-limestone



Grape varieties

Chardonnay



Rootstock

110 Richter



Yield

3500 vines per hectare



Trilling

Cordon Royat



Ageing

Fermented and ageing on lees with periodic bâtonnage for 6 months in barrels of fine French oak



AVB

12.0 %



Service

8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com