

# GREGAL D'ESPIELLS

Perfum de roses, frescor i caràcter enamoradís.

Aquest desenfadat, jove i aromàtic vi blanc és sec i amable. Ha estat sotmès a una maceració prefermentativa en fred per preservar-ne la frescor i fragància de les varietats de raïm muscat d'Alexandria (77,5 %) i gewürztraminer, cultivades a les finques d'Espiells i Mediona (Can Massana).

De color groc pallós i d'aspecte límpid i brillant, Gregal és seductor. Ofereix un nas ple de matisos, amb evocacions intenses de flors blanques, herbes aromàtiques i cítrics, coronats per una aroma sensual i varietal de perfum de roses. També insinua notes tropicals, com les que recorden els litxis. El pas per boca es mostra equilibrat i untuós, amb una generosa acidesa que compensa les sensacions llamineres que aporta la fruita. La textura, suau i sedosa, i una gran persistència, completen el seu perfil. És un blanc jove, fresc i enamoradís.

Gregal d'Espiells harmonitza perfectament amb aperitius, arrossos, formatges suaus, foies, peix i cuina asiàtica.



**Tipus de Vi**  
D.O. Penedès Blanc



**Tipus de sòl**  
Franc-argilós-calcari



**Varietats**  
Moscatell d'Alexandria  
Gewürztraminer



**Portaempelt**  
110 Richter



**Densitat de plantació**  
3500 peus per ha



**Conducció**  
Moscatell en  
Cordó Royat  
Gewürztraminer  
en Guyot



**Maceració pel·licular**  
Entre 6 i 10 hores  
a baixa temperatura  
i en atmosfera inert



**Graduació**  
12.0 %



**Temperatura de servei**  
8-10 °C



**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
FINE WINES



[www.propietatdespiells.com](http://www.propietatdespiells.com)

# GREGAL D'ESPIELLS

## Perfume de rosas, frescor y carácter enamoradizo

Este desenfadado, joven y aromático vino blanco es seco y amable. Ha sido sometido a una maceración prefermentativa en frío para preservar la frescura y fragancia de las uvas Muscat de Alejandría (77,5%) y Gewürztraminer, cultivadas en las fincas de Espiells y Mediona (Can Massana).

De color amarillo pajizo y de aspecto límpido y brillante, Gregal es seductor. Ofrece una nariz llena de matices, con intensos recuerdos de flores blancas, hierbas aromáticas y cítricos, coronados por un sensual y varietal aroma a perfume de rosas. También insinúa notas tropicales, como las que recuerdan a los lichis. En el paso por boca se muestra equilibrado y untuoso, con una generosa acidez que compensa las sensaciones golosas que aporta la fruta. La textura, suave y sedosa, y una gran persistencia, completan su perfil. Es un blanco joven, fresco y enamoradizo.

Gregal d'Espiells armoniza perfectamente con aperitivos, arroces, quesos suaves, foies, pescados y cocina asiática.



**Tipo de Vino**  
D.O. Penedès Blanco



**Tipo de suelo**  
Franco-arcilloso-calcáreo



**Varietades**  
Moscatel de Alejandría  
Gewürztraminer



**Portainjerto**  
110 Richter



**Densidad de plantación**  
3500 pies por ha



**Condición**  
Moscatel en  
Cordó Royat  
Gewürztraminer  
en Guyot



**Maceración pelicular**  
Entre 6 y 10 horas  
a baja temperatura  
y en atmosfera inerte



**Graduación**  
12.0 %



**Temperatura de servicio**  
8-10 °C



**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
FINE WINES



[www.propietatdespiells.com](http://www.propietatdespiells.com)

# GREGAL D'ESPIELLS

**Rose-scented freshness and irresistible charm.**

This cheerful, aromatic, young white wine is dry and approachable. It undergoes pre-fermentation cold maceration to preserve the freshness and fragrance of the Muscat of Alexandria (77.5%) and Gewürztraminer grapes grown in the vineyards of Espiells and Mediona (Can Massana).

With its straw-yellow hue and limpid, brilliant appearance, Gregal is irresistible. It offers a richly nuanced nose with deep notes of white blossoms, aromatic herbs, and citrus, topped by a sensual, rose-scented, varietal aroma. Hints of lychee-like tropical fruit also make an appearance. Harmonious and unctuous on the palate, with generous acidity keeping the sweet, fruit-imparted sensations in balance. A supple, silky texture and great persistence round out the profile. A young, fresh, and charming young white.

Gregal d'Espiells is a lovely match for hors d'oeuvre, rice dishes, mild cheeses, foie, fish, and Asian cuisine.



## Type

D.O. Penedès White



## Soil

Loam-clay-limestone



## Grape varieties

Muscat of Alexandria  
Gewürztraminer



## Rootstock

110 Richter



## Yield

3500 vines per hectare



## Trilling

Muscat

Cordon Royat and  
Gewürztraminer

Guyot



## Maceration

6 to 10 hours at low  
temperature and  
in an inert atmosphere



## AVB

12.0 %



## Service

8-10 °C



**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
FINE WINES



[www.propietatdespiells.com](http://www.propietatdespiells.com)