

MIRANDA D'ESPIELLS

Ampli, sedós, equilibrat i elegant.

Miranda d'Espiells és un clàssic chardonnay madurat en ampolla. De color daurat nítid i brillant, és un blanc elaborat a partir del most flor del raïm d'aquesta varietat que creix a Espiells. Ofereix una expressió aromàtica complexa en la qual destaquen les notes de fruita blanca madura sobre un fons cítric i un pas per boca ampli i sedós, envellutat, amb la plenitud que li aporta una agradable acidesa.

Aquest 100 % chardonnay també mostra certa tropicalitat (pinya) i mediterraneïtat (notes anisades que recorden el fonoll). És un blanc equilibrat i elegant molt franc, molt varietal. Destaca per la seva frescor, finor i bona acidesa. Fermenta en dipòsits d'acer inoxidable per preservar-ne la seva frescor.

Miranda d'Espiells harmonitza perfectament amb pastes, guisats, carns blanques, peix i cuina japonesa.



Tipus de Vi
D.O. Penedès Blanc



Tipus de sòl
Franc-argilós-calcari



Varietats
Chardonnay



Portaampelt
110 Richter



Densitat de plantació
3500 peus per ha



Conducció
Cordon Royat



Graduació
12.0 %



Temperatura de servei
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com

MIRANDA D'ESPIELLS

Amplio, sedoso, equilibrado y elegante.

Miranda d'Espiells es un clásico Chardonnay madurado en botella. De color dorado nítido y brillante, es un blanco elaborado a partir del mosto flor de las uvas de esta variedad que crecen en el pago de Espiells. Ofrece una expresión aromática compleja en la que destacan las notas de fruta blanca madura sobre un fondo cítrico y un paso por boca amplio y sedoso, aterciopelado, con la plenitud que le aporta una agradable acidez.

Este 100% Chardonnay también muestra cierta tropicalidad (piña) y mediterraneidad (notas anisadas que recuerdan al hinojo). Es un equilibrado y elegante blanco muy franco, muy varietal. Destaca por su frescor, finura y buena acidez. Fermenta en depósitos de acero inoxidable para preservar su frescura.

Miranda d'Espiells armoniza perfectamente con pastas, guisos, carnes blancas, pescados y cocina japonesa.



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcareo



Variedades
Chardonnay



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordon Royat



Graduación
12.0 %



Temperatura de servicio
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com

MIRANDA D'ESPIELLS

Wide, silky, balanced and elegant.

Miranda d'Espiells is a classic bottle-aged Chardonnay. This clean, brilliant, gold-coloured white is made from the free-run juice of Chardonnay grapes grown on the Espiells estate. Its great aromatic complexity reveals distinctive notes of ripe white fruit with citrus undertones, and lovely acidity rounds out the big, silky-velvety palate.

A 100% Chardonnay, it also displays tropical (pineapple) and Mediterranean (aniseed-like notes of fennel) nuances. A very clean, very varietally expressive, balanced, and elegant white. Notable for its freshness, finesse, and good acidity. It is fermented in stainless steel vats to preserve its freshness.

Miranda d'Espiells pairs beautifully with pasta, seafood or white meat stews, 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



AVB

12.0 %



Service

8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com