

VIÑA ESCARLATA

Untuós, ampli i rodó.

Monovarietal de merlot, una varietat que s'ha adaptat amb brillantor al Penedès. Vinya Escarlata s'elabora amb els ceps d'aquest raïm que creix a les vinyes de Mediona.

És un vi negre ric i saborós, de gran tipicitat varietal, que a la copa exhibeix un color cirera profund (capa alta) i atresora aromes molt nítides de prunes madures i les notes més pròpies de la seva criança en bota de roure: fruits secs torrats, vainilla, canyella. També presenta un caràcter balsàmic i mostra notes que recorden els pebrots vermells rostits. La seva criança es perllonga durant 12 mesos en botes de roure francès i americà, i una mitjana de 2 anys en ampolla. En boca es fa untuós, ampli i persistent, amb una seductora textura sedosa i un taní ferm, que li permetrà evolucionar amb noblesa en ampolla almenys durant cinc anys. És un vi modern i mediterrani, que destaca per la seva rodonesa.

Viña Escarlata harmonitza perfectament amb embotits, formatges, guisats, carns vermelles, carns blanques i, fins i tot, peix al forn o guisats.



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES



Tipus de Vi

D.O. Penedès Reserva Negre



Tipus de sòl

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



Varietats

Merlot



Portaampelt

110 Richter



Densitat de plantació

3500 peus per ha



Conducció

Cordon 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



VIÑA ESCARLATA

Untuoso, amplio y redondo.

Monovarietal de Merlot, una variedad que se ha adaptado con brillantez en el Penedès, Viña Escarlata se elabora con las cepas de esta uva que crecen en los viñedos de Mediona.

Es un tinto rico y sabroso, de gran tipicidad varietal, que en la copa exhibe un color cereza profundo (capa alta) y atesora aromas muy nítidos de ciruelas maduras y las notas más propias de su crianza en barrica de roble: frutos secos tostados, vainilla, canela. También presenta carácter balsámico y muestra notas que recuerdan a los pimientos rojos asados. Su crianza se prolonga por espacio de 12 meses en barricas de roble francés y americano, y una media de 2 años en botella. En boca se muestra untuoso, amplio y persistente, con una seductora textura sedosa y un tanino firme, que le permitirá evolucionar con nobleza en botella al menos durante cinco años. Es un vino moderno y mediterráneo, que destaca por su redondez.

Viña Escarlata armoniza perfectamente con embutidos, quesos, guisos, carnes rojas, carnes blancas e incluso pescados al horno o guisados.



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES



Tipo de Vino
D.O. Penedès Reserva
Tinto



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



Varietades
Merlot



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordon 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



www.propietatdespiells.com

VIÑA ESCARLATA

Wide, unctuous and round.

Viña Escarlata is a Merlot monovarietal, a variety that has adapted beautifully to Penedès, from the vineyards of Mediona.

It is a rich, flavourful red that displays great varietal typicity, with a deep, cherry red colour (very opaque), nicely focused aromas of ripe plum, and characteristic oak-imparted notes: toasted nuts and dried fruit, vanilla, and cinnamon. It also presents a balsamic quality and notes reminiscent of roasted, red bell pepper. The wine undergoes a 12-month barrel regime in French and American oak, followed by an average of 2 years in bottle. Big, unctuous, and persistent on the palate, with a seductive silky texture and firm tannins that will see the wine mature elegantly in the bottle for at least 5 years. A remarkably round, modern Mediterranean wine.

Viña Escarlata is a perfect match for charcuterie, cheese, stews, red meat, white meat, and even oven-baked or stewed fish.



Type

D.O. Penedès Reserva Red



Soil

Loam-clay-limestone with high presence iron oxide



Grape varieties

Merlot



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