

CASA VELLA D'ESPIELLS

En la propiedad familiar de Mediona, en las tierras altas del Alt Penedès, a 650 metros de altitud, nace este vino, elaborado con uvas Cabernet Sauvignon procedentes de viñedos de más de 20 años. En estas tierras se ofrecen las mejores condiciones de suelos y climáticas para el desarrollo de esta noble variedad.

Vino dotado de un intenso color rubí en el que se adivinan las tonalidades propias de una larga crianza en botella.

Su aroma es profundo, intenso, complejo y sutil. Inicialmente nos evoca claras notas de frutas rojas maduras y de frutos secos tostados, todo ello rodeado por recuerdos de maderas nobles y de un claro fondo de pimientos rojos asados. Poco a poco, su complejidad aromática crece y se distinguen penetrantes notas de vainilla, canela y un ligero fondo balsámico.

En boca, se muestra concentrado, untuoso y opulento. Enseguida llena todo el paladar de sensaciones intensas. Largo y persistente se despiden con penetrantes notas especiadas. Su tanino, abundante y maduro, garantiza una correcta evolución durante los próximos años.



Tipo
D.O. Penedès
Reserva
Tinto



Graduación
14,5%



Crianza
12 meses en barricas
de roble francés y
americano, y una media de
2 años en botella



Varietades
Cabernet Sauvignon



Servicio
16-17 °C

CASA VELLA D'ESPIELLS

A la propietat familiar de Mediona, en les terres altes del Alt Penedès a 650 metres d'altitud, neix aquest vi, elaborat amb raïms Cabernet Sauvignon procedent de vinyes de més de 20 anys. En aquestes terres s'ofereixen les millors condicions de sòls i climàtiques per al desenvolupament d'aquestes nobles varietals.

Vi dotat d'un intens color robí en el que s'endevinen les tonalitats pròpies d'una llarga criança en ampolla.

La seva aroma és profunda, intensa, complexa i subtil. Inicialment, ens evoca clares notes de fruites vermelles madures i de fruits secs torrats, tot això envoltat per records de fustes nobles i d'un clar fons de pebrots vermells escalivats. A poc a poc, la seva complexitat aromàtica creix i anirem distingint penetrants notes de vainilla, canyella i un lleuger fons balsàmic.

En boca, es mostra concentrat, untuós i opulent. De seguida omple tot el paladar de sensacions intenses. Llarg i persistent, s'acomoda amb penetrants notes especiades. El seu taní, abundant i madur, garanteix la seva correcta evolució durant els pròxims anys.



Tipus

D.O. Penedès
Reserva
Negre



Graduació

14,5 %



Criança

12 mesos en bótes
de roure francès i
americà, i una mitjana de
2 anys en ampolla



Varietats

Cabernet Sauvignon



Servei

16-17 °C

CASA VELLA D'ESPIELLS

This wine is produced in the family estate of Mediona in the higher parts of the Alt Penedès region, at an altitude of 650 metres above sea level, using Cabernet Sauvignon grapes that come from vines over 20 years old. This land offers the best soil and climate conditions for these noble varieties to develop properly.

Casa Vella d'Espells is an intense ruby colour with the tones typical of a wine that has aged in the bottle for a long time.

It has a deep, intense, complex and subtle nose. Initially it evokes clear notes of ripe red fruit and toasted nuts, surrounded by hints of hardwood and a distinct background of roasted red peppers. Its aromatic complexity gradually increases and penetrating notes of vanilla and cinnamon with a slight balsamic background that can be made out.

It has a concentrated, unctuous and opulent mouthfeel. It immediately fills the entire palate with intense sensations. Its finish is long-lasting with penetrating spicy notes. Its abundant mature tannin ensures it will develop properly as it ages.



Type

D.O. Penedès
Reserva
Red Wine



Graduation

14,5 %



Ageing

Aged for 12 months
in french and american
oak barrels, and an average
of 2 years in bottle



Grape Varieties

Cabernet Sauvignon



Serving

16-17 °C