

ERMITA D'ESPIELLS

Nuestro emblemático Ermita d'Espiells, gran clásico del Penedés, procede del mosto flor de las vendimias de los viñedos de Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay cultivadas en nuestra propiedad de Espiells –en Sant Sadurní d'Anoia–, en La Cuscona y en Mediona.

El Ermita d'Espiells posee un bonito y brillante color amarillo pálido.

Su aroma es intenso y muy agradable. En él destacan notas de frutas blancas, manzanas y peras, así como un ligero fondo floral y de hierbas aromáticas.

En su paso por boca muestra un gran equilibrio entre la untuosidad y la acidez, lo que le confiere un paladar muy refrescante, que deja recuerdos de los aromas que hemos encontrado en la nariz.



Tipo

D.O. Penedès
Blanco



Graduación

11%



Variedades

Macabeu
Xarel·lo
Parellada
Chardonnay



Servicio

8-10 °C



ERMITA D'ESPIELLS

El nostre emblemàtic Ermita d'Espïells, gran clàssic del Penedès, procedeix del most flor de les veremes dels vinyers de Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay conreades a la nostra propietat d'Espïells -a Sant Sadurní d'Anoia-, a La Cuscona i a Mediona.

L'Ermita d'Espïells posseeix un bonic i brillant color groc pà·lid.

La seva aroma és intensa i molt agradable. En ell destaquen notes de fruites blanques, pomes i peres, així com un lleuger fons floral i d'herbes aromàtiques.

En el seu pas per boca mostra un gran equilibri entre la untuositat i l'acidesa, el que li confereix un paladar molt refrescant, que deixa records de les aromes que hem trobat al nas.



Tipus

D.O. Penedès
Blanc



Graduació

11%



Varietats

Macabeu
Xarel·lo
Parellada
Chardonnay



Servei

8-10 °C



ERMITA D'ESPIELLS

Our emblematic Ermita d'Espiells is a great classic Penedès wine, made from free-run juice of Macabeu, Xarel·lo, Parellada and Chardonnay grapes harvested in our Espiells estate – in Sant Sadurní d'Anoia – and in La Cuscona and Mediona.

Ermita d'Espiells is a beautiful, brilliant pale yellow colour.

Its aroma is intense and very pleasant. Containing notes of white fruit, apples and pears, as well as a background of aromatic herbs that is also slightly floral.

Its texture in the mouth has a balanced combination of unctuousness and creaminess, which makes it very fresh on the palate and leaves traces of the aromas found in the nose.



Type

D.O. Penedès
White



Graduation

11 %



Grape Varieties

Macabeu
Xarel·lo
Parellada
Chardonnay



Serving

8-10 °C

