

FLOR D'ESPIELLS

Elaborado con el mosto flor de los racimos seleccionados 100% Chardonnay de la viña Pla de la Casa Vella, en nuestra propiedad de Espiells.

El Flor d'Espiells presenta un bonito color amarillo dorado que refleja una adecuada evolución del color durante su paso por bodega.

La intensidad y complejidad de su aroma destacan inmediatamente. El melón maduro y el pomelo se perciben de forma muy clara, rodeados de unos toques de frutos secos tostados y de vainilla propios de las maderas nobles utilizadas en su elaboración.

En boca se muestra como un vino espléndido. Su ataque es tan goloso que unta el paladar. Un gran equilibrio entre su acidez y su estructura confiere a este vino un volumen notable. Simultáneamente, toda su riqueza aromática llena completamente el paladar y alarga notablemente su persistencia.



Tipo

D.O. Penedès
Blanco



Graduación

12 %



Crianza

Fermentación y crianza de 8 meses en las mejores barricas de grano fino



Variedades

Chardonnay



Servicio

8-10 °C



FLOR D'ESPIELLS

Elaborat amb el most flor dels raïms seleccionats 100% Chardonnay de la vinya Pla de la Casa Vella, a la nostra propietat d'Espïells.

El Flor d'Espïells presenta un bonic color groc daurat que reflecteix una adequada evolució del color durant el seu pas per bóta.

La intensitat i complexitat de la seva aroma destaquen immediatament. El meló madur i l'aranja es perceben de forma molt clara, envoltats d'uns tocs de fruits secs torrats i de vainilla propis de les fustes nobles utilitzades en la seva elaboració.

En boca, es mostra com un vi esplèndid. El seu atac és tan llamíner que unta el paladar. Un gran equilibri entre la seva acidesa i la seva estructura confereix a aquest vi un volum notable. Simultàniament, tota la seva riquesa aromàtica omple completament el paladar i allarga notablement la seva persistència.



Tipus

D.O. Penedès
Blanc



Graduació

12%



Criança

Fermentació i criança
de 8 mesos en les millors
barriques de gra fi



Varietats

Chardonnay



Servei

8-10 °C



FLOR D'ESPIELLS

Made from the free-run juice of 100% selected Chardonnay grapes from the Pla de la Casa Vella vineyard on our Espiells estate.

Flor d'Espiells is a pretty golden yellow colour, which reflects how well the wine's colour evolved during the time it spent ageing in the barrel.

The intensity and complexity in the nose are immediately apparent. Notes of ripe melon and grapefruit are clearly discernible, surrounded by hints of toasted nuts and vanilla typical of the hardwood used to make the barrels in which the wine aged.

It is splendid in the mouth. The aromas are truly delicious as it spreads over the palate. The great balance between acidity and structure gives this wine a notable volume. At the same time, rich aromas fill the palate and notably lengthen its finish.



Type

D.O. Penedès
White



Graduation

12 %



Ageing

Fermentation and ageing for 8 months in the best fine-grained barrels



Grape Varieties

Chardonnay



Serving

8-10 °C

