

BLANC DE NOIRS

Elaborat amb la millor selecció de raïms de la varietat Pinot Noir, a Espiells. Una verema manual en el moment d'òptima maduresa i el transport en petites caixes, garanteix la integritat dels raïms. De la càrrega manual i el suau premsat del raïm sense desrapar resulta un magnífic most amb poca intensitat de color. Un desfangament estàtic i una fermentació controlada, transformen aquest most en un vi base molt personal.

Cava dotat d'un bell color daurat, amb tènues records rogencs que ens evocuen el seu noble origen varietal. Les seves finíssimes bombolles puguen en elegants i abundants rosaris formant una bella i persistent corona.

La seva aroma és sorprenent. Sobre les clàssiques notes de fruites blanques i d'os, apareixen inusuals aromes de cireres, envoltades d'un fons de mel, pa torrat i cítrics. Una aroma veritablement elegant i complexa.

En boca ofereix una estructura i fruitositat admirables. La seva superba efervescència acaricia el paladar, amb una gran cremositat.

Untuós, fresc, intens i persistent ens convida a gaudir d'una riquesa de sensacions extraordinàries.



Tipus

D.O. Cava Reserva
Brut



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari



Varietats

Pinot Noir



Portaempelt

110 Richter



Densitat de plantació

3500 peus per ha



Conducció

Cordon Royat



Criança

25 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C



BLANC DE NOIRS

Elaborado exclusivamente de las uvas de la variedad de Pinot Noir, en la propiedad de Espiells. Una vendimia manual en su óptima madurez y un transporte en pequeñas cajas, garantiza la integridad de los racimos. De la carga manual y un suave prensado de la uva sin despalillar, resulta un magnífico jugo con poca intensidad de color. Un desfogado estático y una fermentación controlada, transforman este mosto en un vino base muy personal.

Cava dotado de un bello color dorado, con tenues recuerdos rojizos que nos evocan su noble origen varietal. Sus finísimas burbujas suben en bellos y abundantes rosarios formando una hermosa y persistente corona.

Su aroma es sorprendente. Sobre las clásicas notas de frutas blancas y de hueso, aparecen inusuales aromas de cerezas, rodeado de un fondo de miel, pan tostado y cítricos. Un aroma elegante y complejo.

En boca ofrece una estructura y frutalidad admirables. Soberbia efervescencia en el paladar, con una gran cremosidad. Untuoso, fresco, intenso y persistente, nos invita a disfrutar de una riqueza de sensaciones extraordinarias.



Tipo

D.O. Cava Reserva
Brut



Tipo de suelo

Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades

Pinot Noir



Portainjerto

110 Richter



Densidad de plantación

3500 pies por ha



Conducción

Cordon Royat



Crianza

25 meses de
media en botella



Graduación

12,0 %



Temperatura de servicio

7-8 °C



BLANC DE NOIRS

This cava is made with a selection of Pinot Noir grapes from Espiells Estate picked by hand and carried in small cases in the optimal ripeness, thus preserving the integrity of the bunches. With a slight press of undestemmed grapes, a magnificent pale must turns into a unique base wine through a static “debourage” and a controlled fermentation. 25 months on lees in deep, dark and quiet cellars, enhances the aroma, refine the taste, shape the structure and temper the lively foamability.

A nice golden colour with light reddish hints recalling the varietal origin. Thin bubbles rise up in fine strings and make an appealing and persistent “crown”.

The aroma is amazing. Classical notes of white fruits, unusual aromas of cherries with honey, toasty and citrus hints. An elegant and complex aroma.

In the palate the structure and fruitiness is excellent. The splendid effervescence caresses the palate with nice creaminess. Sticky, fresh, intense and persistent, plenty of outstanding feelings while enjoyed.



Type
D.O. Cava Reserva
Brut



Soil
Loam-clay-limestone



Grape varieties
Pinot Noir



Rootstock
110 Richter



Planting Density
3500 vines per hectare



Trilling
Cordon Royat



Ageing
Average of 25
months in bottle



AVB
12.0 %



Service
7-8 °C

