

01. ORIGEN

Espiells cuenta con 28 hectáreas de viñas de pinot noir divididas en siete parcelas, una de las cuales es Rieral: el viñedo de 18 años, 11 hectáreas y suelos muy poco profundos y ricos en caliza donde nace este Blanc de Noirs. Situada a una altitud de 191 metros sobre el nivel del mar, en el límite oriental del Alt Penedès, esta parcela permite a la uva madurar lentamente y obtener frutos de aromas sutiles y elegantes gracias a que la planta desarrolla un vigor que permite que sus hojas sombreen el racimo.

02. VITICULTURA

Viñedo propio situado en el Alt Penedès, integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y favorecen la naturalización del entorno.

Practicamos una viticultura regenerativa, ecológica y de máximo respeto, que promueve la salud del suelo y del ecosistema. Apostamos por bajos rendimientos para garantizar condiciones óptimas a nuestras viñas y expresar con autenticidad el carácter del territorio.

03. VINIFICACIÓN

La pinot noir se prensa entera y sin despallillar para obtener el mínimo color posible. Luego, el mosto se desfanga en estático y en frío para precipitar y separar las impurezas, y posteriormente se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable. A este proceso sigue una crianza de dos meses sobre sus lias para aportar cremosidad al vino y, finalmente, fermenta por segunda vez en botella con MCR (Mosto Concentrado Rectificado), un jugo de uva concentrado y rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas.

04. AÑADA 2022

La añada 2022 estuvo marcada por condiciones climáticas extremas: segundo año consecutivo de sequía, altas temperaturas y escasas lluvias durante todo el ciclo vegetativo. No fue hasta septiembre cuando llegaron algunas lluvias, modestas pero beneficiosas, que ayudaron a la recuperación del viñedo. Esta situación redujo drásticamente los rendimientos, pero favoreció una maduración rápida y un excelente estado sanitario.

Gracias a una gestión agronómica precisa, como una poda muy corta para garantizar la subsistencia de la planta y no deshojar para evitar los golpes de sol se consiguió proteger la viña y preservar la calidad de la uva. En la finca del Rieral, donde crece nuestro pinot noir, la diversidad de orientaciones permitió una selección precisa: este año se eligieron únicamente las uvas de las parcelas con orientación norte, que conservaron mejor la frescura y acidez necesarias para nuestro vino base.

05. CATA

Color: Color amarillo intenso con reflejos dorados. La burbuja es fina, constante y bien integrada, aportando viveza y elegancia visual.

Nariz: Aromáticamente complejo y generoso, despliega notas de fruta madura como el melocotón, junto a frutillos rojos y cerezas picotas. Se entrelazan sutiles matices de hierbas aromáticas mediterráneas y flores de viñedo. Aparecen también matices de pan tostado y un sutil toque de miel, reflejo de su crianza sobre lias.

Boca: En boca se muestra con volumen, amplio y fresco, con una burbuja perfectamente integrada que contribuye a su textura envolvente y cremosa. Con el tiempo en copa, el vino se abre y gana expresión, mostrando una gran definición aromática. De final muy largo, redondo y con un persistente recuerdo de fruta roja y brioche. Recomendables servir en copa tipo pinot noir para que despliegue todo su potencial y complejidad.



FINCA RIERAL

VARIEDAD	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% pinot noir	Método tradicional	+36 meses	Brut 6 g/l	Marzo de 2023	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
Espiells (Finca Rieral)	Gres-calcáreo	2022	Certificado Ecológico

