

01. ORIGEN

Propietat d'Espells disposa de 28 hectàrees de vinyes de pinot noir dividides en set parcel·les, una de les quals és Rieral: la **vinya de divuit anys, 11 hectàrees** i sòls molt poc profunds i rics en calcària on neix aquest blanc de negres. Situada a una altitud de **191 metres sobre el nivell del mar**, al límit oriental de l'Alt Penedès, aquesta parcel·la permet al raïm madurar lentament i obtenir fruits d'aromes subtils i elegants gràcies al fet que la planta desenvolupa un vigor que fa que les fulles ombregin el ram.

02. VITICULTURA

Vinya pròpia ecològica integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Cuidem les vinyes amb tècniques de **viticultura regenerativa i de precisió, i practiquem la poda de respecte**, apostant per baixos rendiments, per mantenir la salut i longevitat de la vinya. Realitzem controls biològics i de monitoratge per parcel·la.

03. VINIFICACIÓ

La varietat de pinot noir es premsa sencer i sense desrapar per **obtenir el mínim color possible**. Després, es duu a terme el desfangament del most en estàtic i en fred per precipitar les impureses i separar-les.

Tot seguit, es fa la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. A aquest procés el segueix la fermentació malolàctica, realitzada amb bacteris lactis que ajuden a controlar l'acidesa i la cremositat del vi.

Finalment, **fermenta per segona vegada en ampolla amb most concentrat rectificat** (MCR), un suc de raïm concentrat i ric en sucres naturals, i llevats seleccionats.

04. COLLITA 2020

L'any 2020 va ser especialment reptador per al nostre equip de viticultura. A més de la feina tan minuciosa que comporta l'elaboració ecològica durant tot l'any, vam haver de fer front a pluges molt intenses que ens van obligar a extreure les mesures. Això va implicar haver de sacrificar la quantitat del raïm per mantenir-ne la màxima qualitat.

05. TAST

Es presenta amb un color groc pàl·lid molt delicat i amb reflexos daurats, acompanyats d'una **bombolla fina i molt persistent**. En nas, la seva elegància evoca records de fruits vermells, cassís i flor blanca, amb un fons subtil de briox aportat per la seva cria sobre pòsits. En boca, destaca per la frescor, amb una acidesa esmolada i molt equilibrada. Té un cos marcat i un **postgust llarg** i molt agradable.



FINCA RIERAL

VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% Pinot Noir	Mètode tradicional	38 mesos	Brut	Febrer del 2021	12%

VINYES	SÒL	COLLITA	AGRICULTURA
Espells (Finca Rieral)	Gres-calcàri	2020	Certificat Orgànic

