



AURORA D'ESPIELLS 2024

La resplendor d'un nou dia



Origen

Elaborat amb pinot noir de la parcel·la d'Espells i sauvignon blanc de la de Can Soler a Mediona.

Sòls franco-calcaris situats entre 200 i 250 metres sobre el nivell del mar a Espells, i franco-argilosos entre 700 i 750 metres sobre el nivell del mar a Mediona.

Viticultura

Vinya ecològica pròpia, integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització.

Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i amb el màxim respecte, apostant per baixos rendiments per garantir condicions òptimes per a les nostres vinyes. Controls de maduració per parcel·la i verema manual.

Vinificació

El pinot noir és veremat primer, i després d'un suau premsat, es conserva el most flor amb els seus sediments —estabulació— fins al moment de la collita del sauvignon blanc. D'aquesta manera, el pinot noir va guanyant cos i perdent color (polifenols). Els raïms de sauvignon blanc passen per una maceració pel·licular de tres hores abans de barrejar els mosts, que fermentaran conjuntament en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Tast

Color: Rosa pàl·lid i brillant.

Nas: Captiva amb una aroma subtil i complexa. Desplega un delicat bouquet de cireres silvestres, maduixes àcides i meló cantalup, sobre un elegant fons floral de violeta i rosa mosqueta.

Boca: La seva vibrant acidesa s'equilibra harmònicament amb una textura untuosa que acaricia el paladar, culminant en un final net i refrescant.

Anyada 2024

L'anyada va ser precedida per un hivern molt suau, amb unes precipitacions mínimes, que auguraven un quart any consecutiu de sequera. Afortunadament, les primeres pluges van arribar abans de la brotació, donant pas a una primavera generosament humida. El procés de maduració va progressar de manera gradual, sense pics de calor. Tot i que les condicions de sequera van limitar els rendiments de raïm, la fruita obtinguda va ser d'una qualitat excepcional, marcada per una destacada frescor.

DO Penedès

VARIETATS

65% pinot noir
35% sauvignon blanc

ABV

11%

ATT

6,3 g/l

PH

3,26

SUCRE RESIDUAL

< 1 g/l

EMBOTELLAT

Març 2025

INICI DE VEREMA

Pinot noir: agost 2024
Sauvignon blanc: setembre 2024

SÒLS

Franc-calcaris
Franc-argilosos

AGRICULTURA

Certificat Ecològic

