

# ERMITA D'ESPIELLS

**Aromes francs de fruita sobre un subtil fons floral en un vi refrescant.**

Blanc clàssic del Penedès, elaborat a partir d'un equilibrat cupatge del most flor de les tres varietats tradicionals (xarel·lo, macabeu i parellada) de les vinyes d'Espiells, La Cuscona i Mediona, amb un petit toc de chardonnay que li aporta distinció.

D'un color groc pàl·lid pallós amb reflexos verdosos és net i brillant, i es distingeix per les seves aromes franques de fresca fruita blanca (pera i poma), sobre un subtil fons floral (flors blanques), així com un toc cítric (llimona) i herbaci. En boca resulta equilibrat, refrescant i evocador. És delicat i subtil.

Ermita d'Espiells harmonitza perfectament amb aperitius, arrossos, pastes, embotits, formatges suaus, guisats, peix, marisc i cuina japonesa.



**Tipus de Vi**  
D.O. Penedès Blanc



**Tipus de sòl**  
Franc-argilós-calcari



**Varietats**  
Macabeu, Xarel·lo  
Parellada i Chardonnay



**Portaempelt**  
110 Richter



**Densitat de plantació**  
3500 peus per ha



**Conducció**  
Vas i Cordó Royat



**Graduació**  
11.0 %



**Temperatura de servei**  
8-10 °C



**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
FINE WINES

[www.propietatdespiells.com](http://www.propietatdespiells.com)