



AURORA D'ESPIELLS 2025

El resplendor d'un nou dia

Origen

Una reinterpretació contemporània del rosat mediterrani, on el diàleg entre varietats autòctones i internacionals dona lloc a un vi de caràcter delicat i expressiu. Els raïms provenen de les nostres vinyes d'Espells, origen que imprimeix identitat i caràcter al conjunt.

La pinot noir aporta finor i un delicat perfum que eleva el cupatge. La macabeu contribueix amb volum i estructura, sostenint l'assemblatge. Completa la composició la garnatxa negra, que introdueix subtils notes florals i matisos de fruita vermella madura, aportant equilibri i un atractiu contrapunt aromàtic.

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 rendiments baixos per garantir condicions òptimes per a les nostres vinyes. Controls de maduració per parcel·la i verema manual.

Vinificació

La pinot noir es verema primer i, després d'un premsat suau, es conserva el most flor amb els seus sediments —estabulació— fins que arriba el moment de la verema de la macabeu i de la garnatxa. D'aquesta manera, la pinot noir va guanyant cos i perdent color (polifenols). Els mostos fermenten conjuntament en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Tast

Color: atractiu rosa pàl·lid i brillant.

Nas: destaca el perfum de la pinot noir, que s'expressa a través de notes de maduixa àcida, cirera i cassís, acompanyades per un delicat fons floral de violeta. A mesura que s'obre a la copa apareixen matisos de meló i records de fruita vermella madura, que aporten complexitat i harmonia al conjunt.

Boca: la seva vibrant acidesa s'integra amb una textura suau i lleugerament untuosa que acarona el paladar, conduint cap a un final net, fresc i persistent. Un vi seductor i versàtil, que combina frescor, delicadesa i equilibri.

Anyada 2025

La 2025 ha estat una anyada excel·lent al Penedès. La primavera, amb pluges ben distribuïdes, va afavorir un bon desenvolupament vegetatiu, mentre que l'estiu va ser càlid, amb algun episodi de temperatures elevades a l'agost que va avançar la maduració. L'estat sanitari de la vinya va ser molt bo i la correcta gestió de la canòpia va protegir els raïms de l'excés de sol. El resultat són raïms sans, equilibrats i de gran expressió aromàtica.



DO Penedès

Varietats

55% pinot noir, 37% macabeu,
8% garnatxa negra

ABV

11,5%

ATT

5,6 g/l

PH

3,3

Sucres residuals

< 0,5 g/l

Embotellat
Febrer 2026

Ini de verema
Agost 2025

Sòls
Franc-calcaris

Agricultura
Certificada
ecològica

