



GREGAL D'ESPIELLS 2025

Una alenada de frescor

Origen

Aquest vi blanc, inspirat en el vent del nord-est que refresca les vinyes d'Espiells, desplega un perfil perfumat i mediterrani, amb una puresa nua, sense maquillatges ni concessions.

Elaborat amb un duet de raïms blancs, moscatell d'Alexandria i la internacional gewürztraminer, cultivats a les nostres finques d'Espiells, a uns 200 m d'altitud i sobre sòls calcari-calcaris, i a Can Soler, entre 600 i 700 m, amb sòls franc-argilosos.

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

Maceració prefermentativa pel·licular en fred —entre 6 i 10 hores a baixa temperatura en atmosfera inerta— i fermentació del most flor a baixes temperatures en dipòsits d'acer inoxidable per potenciar la frescor i la fragància dels raïms.

Tot seguit, criança sobre lies durant dos mesos, que aporta suavitat al paladar i equilibra el seu caràcter.

Tast

Color: Groc palla, límpid i brillant, que convida a descobrir el seu caràcter seductor.

Nas: Molt intens i expressiu, de marcat caràcter floral i perfumat. Destaquen les aromes de pètal de rosa, acompanyades de notes exòtiques de litxi i delicats records de flor de taronger. Un subtil fons d'herbes aromàtiques mediterrànies s'integra amb refrescants notes cítriques, aportant complexitat i vivacitat.

Boca: Equilibrat i sedós, amb una acidesa refrescant. En aquesta anyada destaca l'òptima maduresa de la gewürztraminer, que aporta el caràcter perfumat, mentre que el moscatell, lleugerament predominant en el cupatge, hi afegeix volum i expressivitat mediterrània. Final llarg, harmònic i persistent, amb un net record floral.

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, quelcom essencial en aquestes dues varietats que basen la seva personalitat en la finor i la intensitat aromàtica.



DO PENEDES

VARIETATS

60% moscatell d'Alexandria
40% gewürztraminer

ABV

12,5%

ATT

4,9 g/l

PH

3,55

SUCRE RESIDUAL

< 0,5 g/l

EMBOTELLAT

Febrer 2026

INICI DE VEREMA

Setembre 2025

SÒLS

Franc-calcari

Franc-argilosos

AGRICULTURA

Certificada ecològica

