



MIRANDA D'ESPIELLS 2025

Un Chardonnay mediterrani

Origen: Espiells

Miranda és el nom que rep la torre que presideix la finca d'Espiells i l'atalaia des d'on es pot contemplar la magnitud i la bellesa de tota la zona. Una vista privilegiada sobre les finques de la casa, inclosa la vinya d'on provenen els raïms de chardonnay amb què s'elabora aquest vi blanc de caràcter varietal.

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

Verema realitzada en dues fases: una primera recol·lecció primerenca per preservar la frescor i l'acidesa natural del raïm i una segona més tardana per potenciar-ne l'expressió fruitosa i la maduresa aromàtica.

Premat directe i desfangat estàtic del most. Fermentació a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable amb l'objectiu de conservar i realçar la intensitat aromàtica. Posteriorment, criança sobre lies durant tres mesos, aportant més volum i complexitat en boca.

No es realitza fermentació malolàctica, amb la finalitat de preservar la frescor i l'equilibri del vi. Tampoc no es duu a terme criança en bóta, per mantenir la pureza i l'expressió autèntica del caràcter d'una Chardonnay mediterrània.

Tast

Color: Groc pàl·lid amb reflexos brillants que denoten frescor.

Nas: Mostra una bona intensitat aromàtica, amb notes de mandarina, aranja, llimona i pinya madura, acompanyades de matisos de préssec amb un refrescant fons balsàmic i un lleuger toc torrat provinent de la criança sobre lies.

Boca: Fresc i untuós, de cos mitjà, amb una entrada sucosa i molt recorregut. La seva delicadesa i equilibri reflecteixen fidelment l'expressió de la varietat, amb una vivacitat cítrica que convida a gaudir-ne en qualsevol moment.

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

VARIETAT

100% chardonnay

ABV

12,5%

ATT

5,9 g/l

PH

3,36

SUCRES RESIDUALS

< 0,5 g/l

EMBOTELLAT

Febrer 2026

INICI DE VEREMA

Agost i setembre 2025

SÒLS

Franc-calcari

AGRICULTURA

Certificat Ecològic

