MIRANDA D'ESPIELLS 2025

Un Chardonnay de pura cepa

Origen: Espiells

Miranda es el nombre que recibe la torre que preside la finca d'Espiells y la atalaya desde la cual se puede contemplar la magnitud y belleza de toda la zona. Una vista privilegiada a las fincas de la casa, incluido el viñedo de donde proceden las uvas de chardonnay con las que se elabora este vino blanco con carácter varietal.

Viticultura

Viñedo ecológico propio, integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

Practicamos una viticultura regenerativa, de precisión y con máximo respeto, a, apostando por bajos rendimientos, para garantizar condiciones óptimas para nuestras viñas. Controles de maduración por parcela y vendimia manual.

Vinificación

Vendimia realizada en dos fases: una primera recolección temprana para preservar la frescura y acidez natural de la uva y una segunda más tardía para potenciar su expresión frutal y madurez aromática.

Prensado directo y desfangado estático del mosto. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con el objetivo de conservar y realzar la intensidad aromática. Posteriormente, crianza sobre lías durante tres meses, aportando mayor volumen y complejidad en boca.

No se realiza fermentación maloláctica, con el fin de preservar la frescura y el equilibrio del vino. Tampoco se lleva a cabo crianza en barrica, para mantener la pureza y la expresión auténtica del carácter de una Chardonnay mediterránea.

Cata

Color: Amarillo pálido con reflejos brillantes que denotan frescura.

Nariz: Muestra buena intensidad aromática, con notas de mandarina, pomelo, limón y piña madura, acompañadas de matices de melocotón con un refrescante fondo balsámico y un ligero toque tostado proveniente de la crianza sobre lías.

Boca: Es fresco y untuoso, de cuerpo medio, con una entrada jugosa con mucho recorrido. Su delicadeza y equilibrio reflejan fielmente la expresión de la variedad, con una vivacidad cítrica que invita a disfrutarlo en cualquier momento.

Añada 2025

La 2025 ha sido una añada excelente en el Penedès. La primavera, con lluvias bien distribuidas, favoreció un buen desarrollo vegetativo, mientras que el verano fue cálido, con algún episodio de temperaturas elevadas en agosto que adelantó la maduración. El estado sanitario del viñedo fue muy bueno y la correcta gestión de la canopia protegió los racimos del exceso de sol. El resultado son uvas sanas, equilibradas y de gran expresión aromática.

DO PENEDÈS	VARIEDAD	ABV	ATT	PH	AZÚCAR RESIDUAL
	100% chardonnay	12,5%	5,9 g/l	3,36	< 0,5 g/l

EMBOTELLADO	INICIO DE VENDIMIA	SUELOS	AGRICULTURA
Febrero 2026	Agosto y septiembre 2025	Franco-calcáreo	Certificado Ecológico