AURORA D'ESPIELLS 2025

El resplandor de un nuevo día

Origen

Una reinterpretación contemporánea del rosado mediterráneo, donde el diálogo entre variedades autóctonas e internacionales da lugar a un vino de carácter delicado y expresivo. Las uvas proceden de nuestros viñedos en Espiells, origen que imprime identidad y carácter al conjunto.

La pinot noir aporta finura y un delicado perfume que eleva la mezcla. La macabeo contribuye con volumen y estructura, sosteniendo el ensamblaje. Completa la composición la garnacha tinta, que introduce sutiles notas florales y matices de fruta roja madura, aportando equilibrio y un atractivo contrapunto aromático.

Viticultura

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

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

Vinificación

La pinot noir se vendimia primero y, tras un suave prensado, se conserva el mosto flor con sus sedimentos -estabulación- hasta que llega el momento de la cosecha de la macabeo y de la garnacha. De esta forma, la pinot noir va ganando cuerpo y perdiendo color (polifenoles). Los mostos fermentan conjuntamente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Cata

Color: atractivo rosa pálido y brillante.

Nariz: destaca el perfume de la pinot noir, que se expresa a través de notas de fresa ácida, cereza y cassis, acompañadas por un delicado fondo floral de violeta. A medida que se abre en copa aparecen matices de melón y recuerdos de fruta roja madura, que aportan complejidad y armonía al conjunto.

En boca, su vibrante acidez se integra con una textura suave y ligeramente untuosa que acaricia el paladar, conduciendo hacia un final limpio, fresco y persistente. Un vino seductor y versátil, que combina frescura, delicadeza y equilibrio.

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	VARIEDADES	ABV	ATT	PH	AZÚCAR RESIDUAL
	55% pinot noir, 37% macabeo, 8% garnacha tinta	11,5%	5,6 g/l	3,3	< 0,5 g/l

EMBOTELLADO	INICIO DE VENDIMIA	SUELOS	AGRICULTURA
Febrero 2026	Agosto 2025	Franco-calizos	Certificada Ecológica