



ERMITA D'ESPIELLS 2025

Origen

Este vino blanco, inspirado en la ermita románica que domina el paisaje de Espiells, está elaborado a partir de un coupage de cinco variedades procedentes de nuestras parcelas, sobre suelos franco-calcáreos, a una altitud de 220–250 m y con viñedos de una edad media de 25 años. Recoge la máxima expresión de las variedades clásicas del Penedès.

Viticultura

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

Practicamos una viticultura regenerativa, de precisión y respetuosa con el entorno, con una clara apuesta por los bajos rendimientos para favorecer el equilibrio de la vid. El monitoreo continuo y los controles de maduración por parcela nos permiten ajustar la gestión vitícola y determinar con precisión el momento óptimo de vendimia para cada viñedo.

Vinificación

Obtenemos el mosto flor mediante un suave despalillado y prensado. La fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Cata

Color: De pálido color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Destaca por sus aromas francos de fruta blanca fresca (pera y manzana), combinados con notas de frutas tropicales y cítricas (maracuyá, limón), un sutil fondo floral y delicadas notas de hierbas aromáticas, que aportan frescura, complejidad e intensidad aromática.

Boca: Se percibe equilibrado, con una acidez fresca que aporta vivacidad. Su textura es suave y delicada, dejando una sensación ligera y agradable. El final es limpio y persistente.

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, especialmente en el xarel·lo, que presenta un perfil más expresivo, manteniendo frescura y tensión.



D.O. PENEDÈS	VARIETADES	ABV	ATT	PH	AZÚCAR RESIDUAL
	Macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay, viognier	12,5%	5,8 g/l	3,24	<0,5 g/l

EMBOTELLADO	INICIO DE VENDIMIA	SÒLS	AGRICULTURA
Enero 2026	Agosto 2025	Franco-calcáreo	Certificado Ecológico

