



GREGAL D'ESPIELLS 2025

Un soplo de frescura

Origen

Este vino blanco, inspirado en el viento del noreste que refresca las viñas de Espells, despliega un perfil perfumado y mediterráneo, con una pureza desnuda, sin maquillajes ni concesiones.

Elaborado con un dúo de uvas blancas, moscatel de Alejandría y la internacional gewürztraminer, cultivadas en nuestras fincas de Espells, a unos 200 m de altitud y sobre suelos calizo-calcáreos, y Can Soler, entre 600 y 700 m, con suelos franco-arcillosos.

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

Maceración prefermentativa pelicular en frío —entre 6 y 10 horas a baja temperatura en atmosfera inerte y fermentación del mosto flor a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable— para potenciar la frescura y la fragancia de las uvas. Seguido de una crianza sobre lías durante dos meses, que aporta suavidad al paladar y equilibra su carácter.

Cata

Color: Amarillo pajizo, límpido y brillante, que invita a descubrir su carácter seductor.

Nariz: Muy intensa y expresiva, de marcado carácter floral y perfumado. Destacan los aromas de pétalo de rosa, acompañados de notas exóticas de lichi y delicados recuerdos de flor de azahar. Un sutil fondo de hierbas aromáticas mediterráneas se integra con refrescantes notas cítricas, aportando complejidad y viveza.

Boca: Equilibrado y sedoso, con una refrescante acidez. En esta añada destaca la óptima madurez de la gewürztraminer, que aporta el carácter perfumado, mientras que el **moscatel**, ligeramente predominante en la mezcla, suma volumen y expresividad mediterránea. Final largo, armónico y persistente, con un limpio recuerdo floral.

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, algo esencial en estas dos variedades que basan su personalidad en la finura y la intensidad en nariz.



DO PENEDES

VARIETADES

60% moscatel de Alejandría
40% gewürztraminer

ABV

12,5%

ATT

4,9 g/l

PH

3,55

AZÚCAR RESIDUAL

< 0,5 g/l

EMBOTELLADO

Febrero 2026

INICIO DE VENDIMIA

Septiembre 2025

SUELOS

Franco-calizos
Franco-arcillosos

AGRICULTURA

Certificada Ecológica

