

GREGAL D'ESPIELLS

Perfum de roses, frescor i caràcter enamoradís.

Aquest desenfadat, jove i aromàtic vi blanc és sec i amable. Ha estat sotmès a una maceració prefermentativa en fred per preservar-ne la frescor i fragància de les varietats de raïm muscat d'Alexandria (77,5 %) i gewürztraminer, cultivades a les finques d'Espiells i Mediona (Can Massana).

De color groc pallós i d'aspecte límpid i brillant, Gregal és seductor. Ofereix un nas ple de matisos, amb evocacions intenses de flors blanques, herbes aromàtiques i cítrics, coronats per una aroma sensual i varietal de perfum de roses. També insinua notes tropicals, com les que recorden els litxis. El pas per boca es mostra equilibrat i untuós, amb una generosa acidesa que compensa les sensacions llamineres que aporta la fruita. La textura, suau i sedosa, i una gran persistència, completen el seu perfil. És un blanc jove, fresc i enamoradís.

Gregal d'Espiells harmonitza perfectament amb aperitius, arrossos, formatges suaus, foies, peix i cuina asiàtica.



Tipus de Vi
D.O. Penedès Blanc



Tipus de sòl
Franc-argilós-calcari



Varietats
Moscatell d'Alexandria
Gewürztraminer



Portaempelt
110 Richter



Densitat de plantació
3500 peus per ha



Conducció
Moscatell en
Cordó Royat
Gewürztraminer
en Guyot



Maceració pel·licular
Entre 6 i 10 hores
a baixa temperatura
i en atmosfera inert



Graduació
12.0 %



Temperatura de servei
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES



www.propietatdespiells.com