

MIRANDA D'ESPIELLS

Ampli, sedós, equilibrat i elegant.

Miranda d'Espiells és un clàssic chardonnay madurat en ampolla. De color daurat nítid i brillant, és un blanc elaborat a partir del most flor del raïm d'aquesta varietat que creix a Espiells. Ofereix una expressió aromàtica complexa en la qual destaquen les notes de fruita blanca madura sobre un fons cítric i un pas per boca ampli i sedós, envellutat, amb la plenitud que li aporta una agradable acidesa.

Aquest 100 % chardonnay també mostra certa tropicalitat (pinya) i mediterraneïtat (notes anisades que recorden el fonoll). És un blanc equilibrat i elegant molt franc, molt varietal. Destaca per la seva frescor, finor i bona acidesa. Fermenta en dipòsits d'acer inoxidable per preservar-ne la seva frescor.

Miranda d'Espiells harmonitza perfectament amb pastes, guisats, carns blanques, peix i cuina japonesa.



Tipus de Vi
D.O. Penedès Blanc



Tipus de sòl
Franc-argilós-calcari



Varietats
Chardonnay



Portaempelt
110 Richter



Densitat de plantació
3500 peus per ha



Conducció
Cordon Royat



Graduació
12.0 %



Temperatura de servei
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com