

# CASA VELLA D'ESPIELLS

**Opulent i complex, amb classicisme i modernitat.**

La noblesa de les varietats bordeleses que creixen a Mediona, a les vinyes de major altitud sobre el nivell del mar, determinen el perfil d'aquest negre, que sedueix a primera vista, amb un color cirera viu i tons lleugers propis de la criança. L'expressió aromàtica és intensa i profunda, amb una complexa paleta de matisos entre els quals destaquen les notes de fruita vermella madura, espècies i fruits secs torrats, sobre un ric fons de fustes nobles. El pas per boca és untuós i opulent, amb bona intensitat i concentració, i un persistent final marcat pels records especiats. Els tanins, madurs i ben delineats, li auguren una llarga vida en ampolla.

Elaborat amb cabernet sauvignon, aquest vi combina classicisme i modernitat. Mostra, a la vegada, maduresa i frescor, deixant elegants notes mentolades després del seu pas per boca i per via retronasal. Destaca també per la seva rodonesa, per la seva bona acidesa i per unes nítides notes que revelen el seu pas per botes de roure francès de gra fi.

Casa Vella harmonitza perfectament amb embotits, formatges, guisats, carns vermelles, carns blanques i peix.



**Tipus de Vi**  
D.O. Penedès Negre



**Tipus de sòl**  
Franc-argilós-calcari amb alta presència d'òxid de ferro



**Varietats**  
Cabernet Sauvignon



**Portaampelt**  
110 Richter



**Densitat de plantació**  
3500 peus per ha



**Conducció**  
Cordó Royat



**Criança**  
12 mesos en botes de roure francès de gra molt fi i una mitjana de 2 anys en ampolla



**Graduació**  
14.5 %



**Temperatura de servei**  
16-17 °C



**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
FINE WINES



[www.propietatdespiells.com](http://www.propietatdespiells.com)