

# CASA VELLA D'ESPIELLS

**Opulento y complejo, con clasicismo y modernidad.**

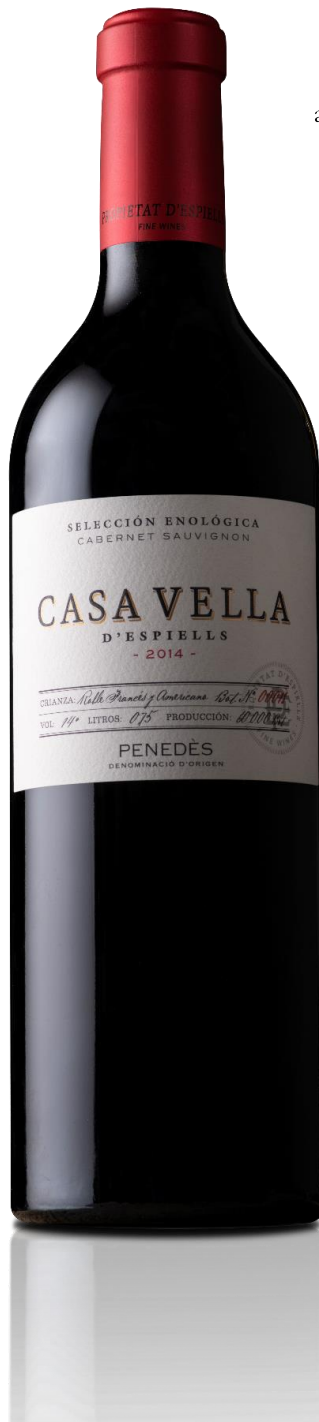
La nobleza de las variedades bordelesas que crecen en Mediona, en los viñedos de mayor altura sobre el nivel del mar, determinan el perfil de este tinto que seduce a primera vista, de un vivo color cereza con ligeros tonos propios de la crianza. La expresión aromática es intensa y profunda, con una compleja paleta de matices entre los que destacan las notas de fruta roja madura, especias y frutos secos tostados, sobre un rico fondo de maderas nobles. El paso por boca es untuoso y opulento, con buena intensidad y concentración y un persistente final marcado por los recuerdos especiados. Los taninos, maduros y bien delineados, le auguran una larga vida en botella.

Elaborado con Cabernet Sauvignon, este vino combina clasicismo y modernidad. Muestra, a la vez, madurez y frescor, dejando elegantes notas mentoladas tras su paso por boca y por vía retronasal. También destaca por su redondez, por su buena acidez y por unas nítidas notas que revelan su paso por barricas de roble francés de grano fino.

Casa Vella armoniza perfectamente con embutidos, quesos, guisos, carnes rojas, carnes blancas y pescados.



**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
FINE WINES



**Tipo de Vino**  
D.O. Penedès Tinto



**Tipo de suelo**  
Franco-arcilloso-calcáreo, con alta presencia de óxido de hierro



**Variedades**  
Cabernet Sauvignon



**Portainjerto**  
110 Richter



**Densidad de plantación**  
3500 pies por ha



**Conducción**  
Cordón Royat



**Crianza**  
12 meses en barricas de roble francés de grano muy fino y una media de 2 años en botella



**Graduación**  
14.5 %



**Temperatura de servicio**  
16-17 °C



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