

# IOHANNES

## Senyorial, portentós i hedonista vi de guarda.

Aquest portentós i saborós negre de típic cupatge bordelès ret homenatge al fundador del celler i té el seu origen a Mediona. Neix de vinyes plantades a 700 metres d'altura sobre el nivell del mar. Les llargues maceracions es revelen en el seu color vermell intens i en la profunditat de les seves notes fruitals (groselles negres, prunes, mores, cireres) que determinen el seu perfil aromàtic amb els matisos propis de la criança en bota (canyella, clau, vainilla). A mesura que s'assenta a la copa, regala records de fruita confitada, pa de figues i torrefactes. Al paladar és ple i vigorós, amb tanins envellutats i sensacions exuberants de fruita madura que apareixen de nou en l'immens final. És un gran negre de guarda que assegura una evolució harmoniosa almenys durant una dècada. La seva criança es realitza en botes de primer i segon any de roure francès de gra molt fi, amb un posterior afinament en foudre i una mitjana de dos anys en ampolla abans de sortir al mercat.

Elaborat amb les varietats merlot i cabernet sauvignon, és un vi negre de capa alta, de bonic color robí fosc i profund. Combina, amb gran balanç, volum i elegància. Malgrat la seva concentració, transita amb equilibri i és llarg. Aquest harmònic, però opulent negre destaca per una noble criança en botes del millor roure francès, una fusta que està molt ben integrada. El vi brilla pel seu caràcter afruitat (fruites negres). De tanins rodons i dolços, és especialment (clau) i presenta una bona acidesa. És un senyorial i hedonista negre de guarda.

Iohannes harmonitza perfectament amb embotits, formatges, guisats, carns vermelles i amb els grans plats de caça.



**Tipus de Vi**  
D.O. Penedès Reserva Negre



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



**Varietats**  
Merlot  
Cabernet Sauvignon



**Portaempelt**  
110 Richter



**Densitat de plantació**  
3500 peus per ha



**Conducció**  
Cordon 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)