

VIÑA ESCARLATA

Untuós, ampli i rodó.

Monovarietal de merlot, una varietat que s'ha adaptat amb brillantor al Penedès. Vinya Escarlata s'elabora amb els ceps d'aquest raïm que creix a les vinyes de Mediona.

És un vi negre ric i saborós, de gran tipicitat varietal, que a la copa exhibeix un color cirera profund (capa alta) i atresora aromes molt nítides de prunes madures i les notes més pròpies de la seva criança en bota de roure: fruits secs torrats, vainilla, canyella. També presenta un caràcter balsàmic i mostra notes que recorden els pebrots vermells rostits. La seva criança es perllonga durant 12 mesos en botes de roure francès i americà, i una mitjana de 2 anys en ampolla. En boca es fa untuós, ampli i persistent, amb una seductora textura sedosa i un taní ferm, que li permetrà evolucionar amb noblesa en ampolla almenys durant cinc anys. És un vi modern i mediterrani, que destaca per la seva rodonesa.

Viña Escarlata harmonitza perfectament amb embotits, formatges, guisats, carns vermelles, carns blanques i, fins i tot, peix al forn o guisats.



Tipus de Vi
D.O. Penedès Negre



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



Varietats
Merlot



Portaampelt
110 Richter



Densitat de plantació
3500 peus per ha



Conducció
Cordon Royat



Criança
12 mesos en botes de roure francès i americà 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