

# VIÑA ESCARLATA

## Untuoso, amplio y redondo.

Monovarietal de Merlot, una variedad que se ha adaptado con brillantez en el Penedès, Viña Escarlata se elabora con las cepas de esta uva que crecen en los viñedos de Mediona.

Es un tinto rico y sabroso, de gran tipicidad varietal, que en la copa exhibe un color cereza profundo (capa alta) y atesora aromas muy nítidos de ciruelas maduras y las notas más propias de su crianza en barrica de roble: frutos secos tostados, vainilla, canela. También presenta carácter balsámico y muestra notas que recuerdan a los pimientos rojos asados. Su crianza se prolonga por espacio de 12 meses en barricas de roble francés y americano, y una media de 2 años en botella. En boca se muestra untuoso, amplio y persistente, con una seductora textura sedosa y un tanino firme, que le permitirá evolucionar con nobleza en botella al menos durante cinco años. Es un vino moderno y mediterráneo, que destaca por su redondez.

Viña Escarlata armoniza perfectamente con embutidos, quesos, guisos, carnes rojas, carnes blancas e incluso pescados al horno o guisados.



**Tipo de Vino**  
D.O. Penedès Tinto



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



**Variedades**  
Merlot



**Portainjerto**  
110 Richter



**Densidad de plantación**  
3500 pies por ha



**Conducción**  
Cordon Royat



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



**Graduación**  
14.5 %



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



**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
FINE WINES

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