



PROPIETAT D'ESPIELLS  
FINE WINES

ERMITA  
D'ESPIELLS  
2023



## Origen

Elaborado con un cupaje de cinco variedades procedentes de nuestras parcelas de La Cuscona y Mediona, con suelos arcillo-calcáreos a una altitud entre 220-250 m y franco-arcillosos entre **500-700 m sobre el nivel del mar**, respectivamente. **Edad media del viñedo: 25 años**

## Viticultura

**Viñedo ecológico** e integrado en el entorno con bosques y márgenes que aportan biodiversidad. En invierno y primavera, el suelo se alimenta por materia orgánica del rebaño de ovejas de un ganadero local.

Cuidamos nuestras vides con técnicas de **viticultura regenerativa, de precisión y practicamos la poda de respeto**, apostando por bajos rendimientos, para mantener la salud y longevidad del viñedo.

Vendimiamos y seleccionamos la uva **manualmente** y realizamos controles de maduración por parcela. Para evitar plagas, realizamos controles biológicos y usamos pesticidas naturales.

## Cata

De pálido color amarillo pajizo con reflejos verdosos, es limpio y brillante, se distingue por sus aromas francos de fresca fruta blanca (pera y manzana), sobre un sutil fondo floral (flores blancas), un toque cítrico (limón) y herbáceo. En boca resulta equilibrado, y es muy refrescante y evocador, delicado y sutil.

## Vinificación

Obtenemos el mosto flor a través de un suave estrujado. Luego, la fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

## Cosecha 2023

La cosecha de 2023 estuvo marcada por una pluviometría muy por debajo de la media del Penedés de los últimos años: muy poca lluvia en otoño e invierno, y altas temperaturas y escasas precipitaciones en primavera y verano. Gracias a suelos relativamente profundos y arcillosos, así como al trabajo de campo y las labores de suelo, se consiguió garantizar la retención de agua y el crecimiento óptimo de la planta para una producción de calidad, aunque limitada.



VARIETADES	PRODUCCIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Viognier	Método tradicional	-	Brut	Febrero 2024	11%

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
La Cuscona y Mediona	Franco-arcilloso-calcáreo	2023	Certificado Orgánico

