



CASA VELLA D'ESPIELLS 2018

Opulento y complejo,
clasicismo y modernidad

VINO TINTO DO PENEDES VITICULTURA ECOLÓGICA

2018, nos regaló una cosecha sana y pletórica, generosa y magníficamente equilibrada gracias a las lluvias abundantes durante todo el ciclo de la vid.

Un vino seductor 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.



VARIEDAD

Cabernet Sauvignon



SUELOS

Francos arcilloso - calcáreos



PORTAINJERTO

110 Richter



CONDUCCIÓN

Cordón Royat



MARCO DE PLANTACIÓN

3.500 pies por Ha.



VENDIMIA MANUAL



ELABORACIÓN

12 meses en barricas de roble francés



GRADO ALCOHÓLICO

14,5%



ACIDEZ

5,2



PH

3,55



TEMPERATURA DE SERVICIO

16-17°C