

THERASIA

Intenso, poliédrico y elegante

Therasia es un intenso, poliédrico y elegante vino blanco de crianza que ha sido elaborado en su primera añada (2018) con un equilibrado ensamblaje de Xarel.lo, Chardonnay y Viognier. Ha sido cuidadosamente elaborado y criado en barricas nuevas de roble francés y acacia, así como en ánforas de barro y cerámica manteniendo el contacto con sus propias lías con el propósito de alcanzar la máxima expresión de estos nobles varietales.

La crianza en maderas aporta volumen en boca, estructura y complejidad aromática. El contacto con las lías protege de la oxidación y confiere al vino un paladar opulento y untuoso. Las cerámicas ayudan a mantener el frescor del vino amortiguando el impacto de la madera.

En su aroma predominan las frutas carnosas de hueso (melocotón y albaricoque), así como notas de almíbar y de miel, todo ello rodeado de un discreto fondo floral (espliego). En el paladar destaca su increíblemente golosa textura acompañada de un gran frescor y una larga persistencia en la que reaparece toda su complejidad aromática.

Un reposo en botella de 6 meses ha ayudado a ensamblar su abanico aromático y a realzar su untuosidad en boca.

Therasia armoniza perfectamente con todo tipo de pescado y marisco. Los más audaces pueden atreverse a maridarlos con steak tartar, canelones, guisos de aves de corral o caza e incluso con una amplia variedad de quesos.



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Varietades
Xarel.lo, Chardonnay
y Viognier



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordón Royat



Crianza
Barricas nuevas de roble
y acacia y ánforas de
arcilla



Graduación
12.5 %



Temperatura de servicio
10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES



www.propietatdespiells.com