

01. ORIGEN

Espiells compta amb 28 hectàrees de vinyes de pinot noir dividides en set parcel·les, una de les quals és Rieral: la vinya de 18 anys, 11 hectàrees i sòls molt poc profunds i rics en calcària on neix aquest Blanc de Noirs. Situada a una altitud de 191 metres sobre el nivell del mar, al límit oriental de l'Alt Penedès, aquesta parcel·la permet que el raïm maduri lentament i obtenir fruits d'aromes subtils i elegants gràcies al fet que la planta desenvolupa un vigor que permet que les seves fulles facin ombra al raïm.

02. VITICULTURA

Vinyes pròpies situades a l'Alt Penedès, integrades per boscos i marges que aporten biodiversitat i afavoreixen la naturalització de l'entorn.

Practiquem una viticultura regenerativa, ecològica i de màxim respecte, que promou la salut del sòl i de l'ecosistema. Apostem per baixos rendiments per garantir condicions òptimes a les nostres vinyes i expressar amb autenticitat el caràcter del territori.

03. VINIFICACIÓ

La pinot noir es premsa sencera i sense desrapar per obtenir el mínim color possible. Després, el most es desfanga en estàtic i en fred per precipitar i separar les impureses, i posteriorment es fa la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. A aquest procés el segueix una criança de dos mesos sobre les seves lies per aportar cremositat al vi i, finalment, fermenta per segona vegada en ampolla amb MCR (Most Concentrat Rectificat), un suc de raïm concentrat i ric en sucres naturals, i llevats seleccionats.

04. ANYADA 2022

L'anyada 2022 va estar marcada per condicions climàtiques extremes: segon any consecutiu de sequera, altes temperatures i escasses pluges durant tot el cicle vegetatiu. No va ser fins al setembre quan van arribar algunes pluges, modestes però beneficioses, que van ajudar a la recuperació de la vinya. Aquesta situació va reduir dràsticament els rendiments, però va afavorir una maduració ràpida i un excel·lent estat sanitari.

Gràcies a una gestió agronòmica precisa, com una poda molt curta per garantir la subsistència de la planta i no desfullar per evitar els cops de sol, es va aconseguir protegir la vinya i preservar la qualitat del raïm. A la finca del Rieral, on creix el nostre pinot noir, la diversitat d'orientacions va permetre una selecció precisa: aquest any es van escollir únicament els raïms de les parcel·les amb orientació nord, que van conservar millor la frescor i l'acidesa necessàries per al nostre vi base.

05. TAST

Color: Color groc intens amb reflexos daurats. La bombolla és fina, constant i ben integrada, aportant vivacitat i elegància visual.

Nas: Aromàticament complex i generós, desplega notes de fruita madura com el préssec, juntament amb fruits vermells i cireres picotes. S'entrellacen subtils matisos d'herbes aromàtiques mediterrànies i flors de vinya. Apareixen també matisos de pa torrat i un subtil toc de mel, reflex de la seva criança sobre lies.

Boca: En boca es mostra amb volum, ampli i fresc, amb una bombolla perfectament integrada que contribueix a la seva textura envoltant i cremosa. Amb el temps a la copa, el vi s'obre i guanya expressió, mostrant una gran definició aromàtica. De final molt llarg, rodó i amb un persistent record de fruita vermella i brioix. Es recomana servir-lo en copa tipus pinot noir perquè desplegui tot el seu potencial i complexitat.



FINCA RIERAL

VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% pinot noir	Mètode tradicional	+36 mesos	Brut 6 g/l	Març de 2023	12%

VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
Espiells (Finca Rieral)	Gres-calcari	2022	Certificat ecològic

