# POSTALS D'ESPIELLS 2024

**Un mosaico de matices**

## Origen

Mirando a Montserrat o al río Anoia, ante las suaves colinas del oeste o asomadas a los pequeños barrancos mediterráneos. Las diferentes posiciones de nuestras parcelas de variedades blancas acentúan los ricos matices de un vino que es la suma de todas las expresiones del paisaje de Espiells.

## Viticultura

Viñedo ecológico propio, integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

Practicamos una viticultura regenerativa, de precisión y con máximo respeto, apostando por bajos rendimientos, para garantizar condiciones óptimas para nuestras viñas. Controles de maduración por parcela y vendimia manual.

## Vinificación

Para la elaboración del Xarel·lo, recuperamos la tradición del "vino brisado". La mitad de las uvas se prensan y el mosto se somete a un desfangado estático para eliminar los posos. La otra mitad se despalilla, se estruja y, junto con sus pieles y pepitas, se incorpora al depósito con el mosto limpio. La fermentación se lleva a cabo a bajas temperaturas durante 22 días, permitiendo que las pieles aporten estructura y complejidad al vino.

Por su parte, la Garnatxa Blanca se prensa suavemente y fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, antes de integrarse en el coupage final, aportando su carácter y equilibrio.

## Cata

**Color:** Amarillo pajizo, limpio y brillante.

**Nariz:** De intensidad media y marcado carácter varietal, con aromas de hierbas mediterráneas como hinojo y romero, acompañados de un sutil toque especiado de pimienta blanca. Notas de pera madura, flores blancas y melocotón de viña completan su perfil aromático.

**Boca:** Fresco, untuoso, con una textura vibrante que aporta cuerpo y una sutil firmeza. El final es muy largo, dominado por elegantes matices de hierbas mediterráneas.

## Añada 2024

Añada precedida por un invierno muy suave sin apenas precipitaciones que auguraban el cuarto año consecutivo de sequía. Afortunadamente, antes de la brotación llegaron las primeras lluvias, que dieron paso a una primavera suave y generosamente húmeda.

La maduración de las uvas se desarrolló de forma gradual y sin golpes de calor. Las viñas, condicionadas por la sequía, produjeron una cantidad moderada de uva que destacó por su calidad excepcional y una frescura sobresaliente.

| DO PENEDÈS | VARIEDADES | ABV | ATT | PH | AZÚCAR RESIDUAL |
|---|---|---|---|---|---|
| | 56% xarel·lo<br>44% garnacha blanca | 12% | 5,9 g/l | 3,3 | <1 g/l |

| EMBOTELLADO | INICIO DE VENDIMIA | SUELOS | AGRICULTURA |
|---|---|---|---|
| Marzo 2025 | Xarel·lo: septiembre 2024<br>Garnacha b: septiembre 2024 | Franco-calizos<br>Franco-arcillosos | Certificado Ecológico |