

GREGAL D'ESPIELLS

Perfume de rosas, frescor y carácter enamoradizo.

Este desenfadado, joven y aromático vino blanco es seco y amable. Ha sido sometido a una maceración prefermentativa en frío para preservar la frescura y fragancia de las uvas Muscat de Alejandría (77,5%) y Gewürztraminer, cultivadas en las fincas de Espiells y Mediona (Can Massana).

De color amarillo pajizo y de aspecto límpido y brillante, Gregal es seductor. Ofrece una nariz llena de matices, con intensos recuerdos de flores blancas, hierbas aromáticas y cítricos, coronados por un sensual y varietal aroma a perfume de rosas. También insinúa notas tropicales, como las que recuerdan a los lichis. En el paso por boca se muestra equilibrado y untuoso, con una generosa acidez que compensa las sensaciones golosas que aporta la fruta. La textura, suave y sedosa, y una gran persistencia, completan su perfil. Es un blanco joven, fresco y enamoradizo.

Gregal d'Espiells armoniza perfectamente con aperitivos, arroces, quesos suaves, foies, pescados y cocina asiática.



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Varietades
Moscatel de Alejandría
Gewürztraminer



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Moscatel en
Cordón Royat
Gewürztraminer
en Guyot



Maceración pelicular
Entre 6 y 10 horas
a baja temperatura
y en atmosfera inerte



Graduación
12.0 %



Temperatura de servicio
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES



www.propietatdespiells.com