



## GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Ecológico · 2016

---

<b>Variedades</b>	100% Chardonnay. Toda la uva proviene de dos fincas señaladas: Mas Escorpí y El Serralet, en las alturas de Sant Sadurní d'Anoia.
<b>Vol.</b>	12,5%
<b>Fincas</b>	Mas Escorpí y El Serralet

---



### Elaboración

Utilizamos exclusivamente “*tête de cuvée*”. La fermentación se realiza entre 14° y 15° durante 43 días, lo que representa un tiempo muy superior a lo habitual, utilizamos una levadura que trabaja muy lentamente: *Saccharomyces uvarum*. Así obtenemos un importante contenido glicérico.

### Viticultura ecológica y biodinámica

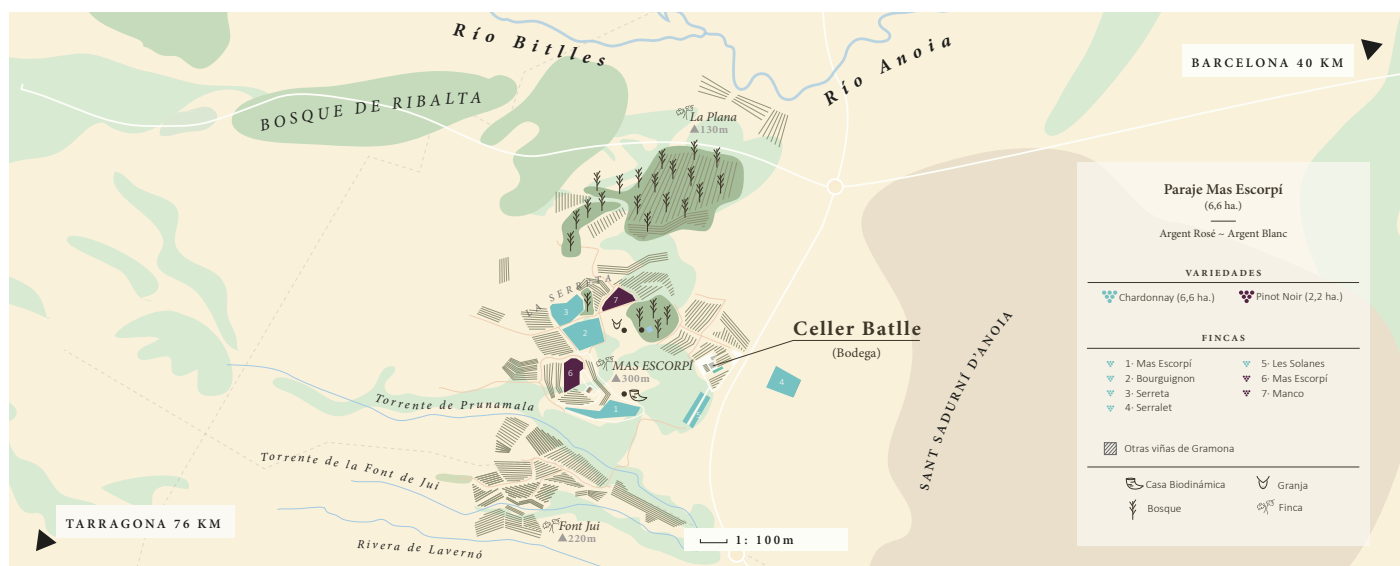
Basadas en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su hábitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantenemos cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos.

A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestras viñas y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, y elaboramos nuestro propio compost animal y vegetal, y los preparados de nuestra propia granja.



## GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Ecológico · 2016



En Mas Escorpí, a 400 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de chardonnay y pinot noir con 23 años de antigüedad. Terreno pedregoso y fresco con más de un 40% de cal. Limitadísima producción entorno a los 2.500/3.000 Kg. por hectárea.

### Sensaciones

#### Vista

Amarillo pálido con reflejos verdosos brillantes.

#### Nariz

Amplia gama aromática de fruta fresca, pera de agua. Recuerdos tropicales, piña, mango. Kiwi. Cítricos, lima, pomelo, limón real. Toques de flores blancas y un recuerdo anisado muy agradable.

#### Boca

Entrada fresca, cuerpo medio con peso de fruta. Sorprendentemente glicérico lo que da mucha untuosidad al vino. Final con buena acidez que aporta gran frescura.

#### Armonías

Todo tipo de entrantes, mariscos y pescados. Desde elaboraciones sencillas hasta ceviches. Todo tipo de verduras y ensaladas. Arroces y pastas. Recomendamos una temperatura de servicio de entre 9°C y 11°C.



# GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Ecológico · 2016

## RECONOCIMIENTOS

---

**Guía Peñín 2014 - 2013 - 2012 - 2011.** 93 puntos.

**Guía de los Mejores vinos Relación Calidad Precio.** Más Escorpí: uno de los vinos seleccionados.