

Gramona

GRAMONA MAS ESCORPÍ

2015



Vol. 12,5 %
Variedad 100% Chardonnay

Toda la uva proviene de la finca Mas Escorpí en las alturas de Sant Sadurní d'Anoia.

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.

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.

Reconocimientos

Guía Peñín 2014 - 2013 - 2012 - 2011

93 puntos

Guía de los Mejores vinos Relación Calidad Precio



WINE-MODERATION.eu
Art. de Vinyle

Gramona