



## MAS ESCORPÍ

*Un chardonnay mediterráneo, singular y sorprendentemente mineral*

**Variedad:** chardonnay

**Viña:** ensamblaje de uvas de diversos viñedos:

- Viña de Mas Escorpí
  - 1984
  - 0,93 ha.
  - Suelo arcilloso - calcáreo
  - Orientación noreste
- Viña del Serralet
  - 1991
  - 1,12 ha.
  - Suelo franco - arcilloso
  - Orientación: norte
- Viña del Bourignon
  - 2012
  - 1,50 ha.
  - Suelo arcilloso - calcáreo
  - Orientación según la pendiente

**Agricultura:** biodinámica

**Añada:** 2020

**Vol.** 13%

**7.037** botellas



**Variedades:** chardonnay procedente de agricultura biodinámica. La capacidad de adaptación de esta variedad es su punto fuerte, y en Mas Escorpí muestra la elegancia y la finura con la que un día llegó de Francia.

**Viñedo:** Mas Escorpí es el fruto de un ensamblaje de diversas viñas familiares de chardonnay trabajadas siguiendo los preceptos de la agricultura biodinámica. La mezcla de los elementos que conforman cada una de las parcelas, entre los que se encuentran la variedad de suelos - francos, arcillosos, calcáreos, limosos -, así como el hecho de que las cepas cuenten con diferentes edades, conforman un conjunto equilibrado y de marcada personalidad.

**Elaboración:** tras la vendimia de las uvas, usamos mesa de selección. Para la elaboración de este vino utilizamos exclusivamente "tête de cuvée", el primer prensado de la uva. La fermentación se alarga hasta los más de 40 días, un tiempo bastante superior a lo habitual. Estos aspectos, además de fermentar en acero inoxidable, hacen de este chardonnay un vino fresco y glicérico.

**Vino:** Mas Escorpí es un chardonnay expresivo, cargado de matices entre los que se encuentran la fruta fresca, tropical y cítrica, que le otorgan un conjunto refrescante. Su nota glicérica le aporta un toque cremoso, equilibrado y de elegante acidez.