



## GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Demeter · 2019

---

<b>Varietats</b>	100% Chardonnay provinent de l'agricultura biodinàmica i vinificació certificada amb el segell <b>DEMETER</b> .
<b>Vol.</b>	12%
<b>Finques</b>	El raïm prové de les finques: Mas Escorpí, Bourgignon i El Serrallet, a les alçades de Sant Sadurní d'Anoia.

---



### Viticultura ecològica i biodinàmica

Basades en la minuciosa observació i tractament dels factors que influeixen a la nostra terra i al seu hàbitat. No apliquem herbicides ni pesticides químics, fem recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn i mantenim cobertes vegetals espontànies per aconseguir sòls esponjosos.

A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els seus nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, i elaborem els nostres propis preparats i el nostre propi compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

### Elaboració

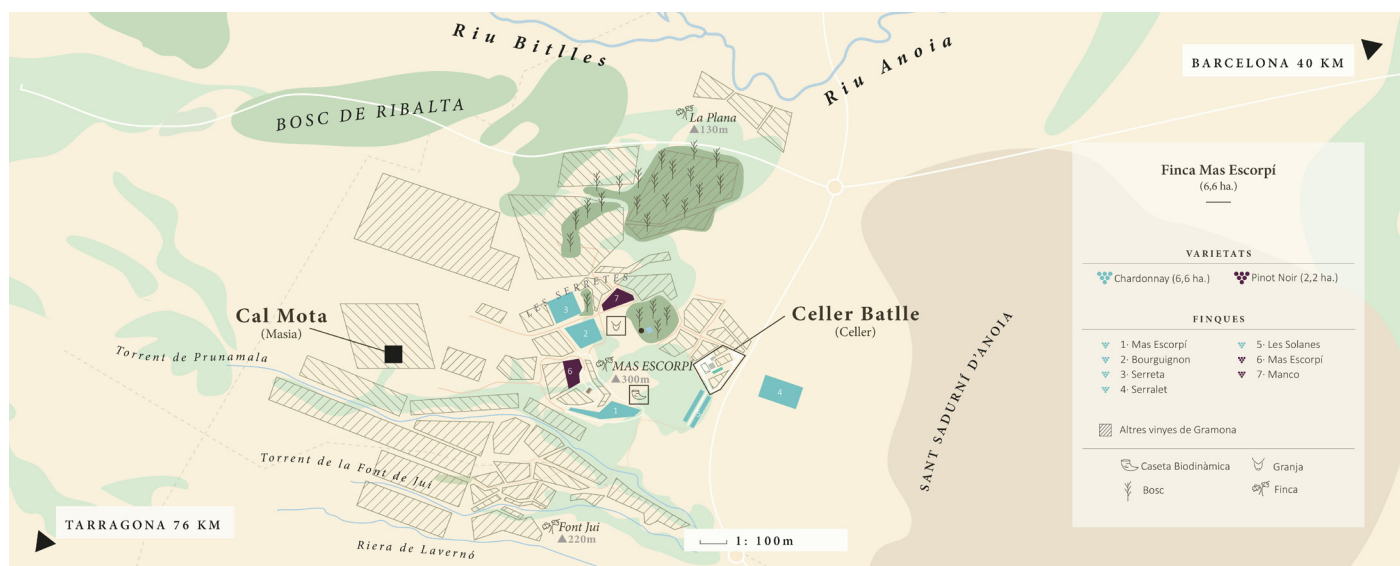
Utilitzem exclusivament "tête de cuvée". La fermentació, espontània, es realitza entre 14°C i 15°C durant 43 dies. Això representa un temps molt superior a l'habitual obtenint així un important contingut glicèric.



El certificat Demeter garanteix que un producte s'ha elaborat seguint el mètode biodinàmic i s'identifica amb el segell Demeter. **A Gramona, el segell fa al·lusió tant al cultiu del raïm com a l'elaboració del vi.**

## GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Ecològic · 2019



A Mas Escorpí, a 300 metres d'altitud, es troben les nostres vinyes de chardonnay i pinot noir amb 23 anys d'antiguitat. Terreny pedregós i fresc amb més d'un 40% de calç. Limitadíssima producció entorn als 2.500/3.000kg. per hectàrea.

### Sensacions

### Vista

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos acerats brillants.

### Nas

Àmplia gamma aromàtica de fruita fresca, pera d'aigua. Records tropicals, pinya, mango. Kiwi. Cítrics, llima, aranja, llimona real. Tocs de flors blanques i un record anisat molt agradable.

### Boca

Entrada fresca, cos mitjà amb pes de fruita. Sorprenentment glicèric que dona molta untuositat al vi. Final amb bona acidesa que aporta gran frescor.

### Harmonies

Tot tipus d'entrants, mariscs i peixos. Des d'elaboracions senzilles fins a ce-viches. Tot tipus de verdures i amanides. Arrossos i pastes. Recomanem una temperatura de servei d'entre 9°C i 11°C.



# GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Ecològic · 2019

## RECONeixEMENTS

---

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

**Guía de los Mejores vinos Relación Calidad Precio.** Mas Escorpí: un dels vins escollits.