



GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Demeter · 2019

Variedades	100% Chardonnay procedente de agricultura biodinámica y vinificación certificada con el sello DEMETER .
Vol.	12%
Fincas	Toda la uva proviene de tres fincas señaladas: Mas Escorpí, Bourgignon y El Serralet, en las alturas de Sant Sadurní d'Anoia.



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, elaboramos nuestros propios preparados y nuestro compost animal y vegetal a partir de nuestro huerto de plantas medicinales y de nuestra granja de vacas, ovejas y caballos.

Elaboración

Utilizamos exclusivamente "tête de cuvée". La fermentación, espontánea, se realiza entre 14°C y 15°C durante 43 días. Esto representa un tiempo muy superior al habitual, obteniendo así un importante contenido glicérico.

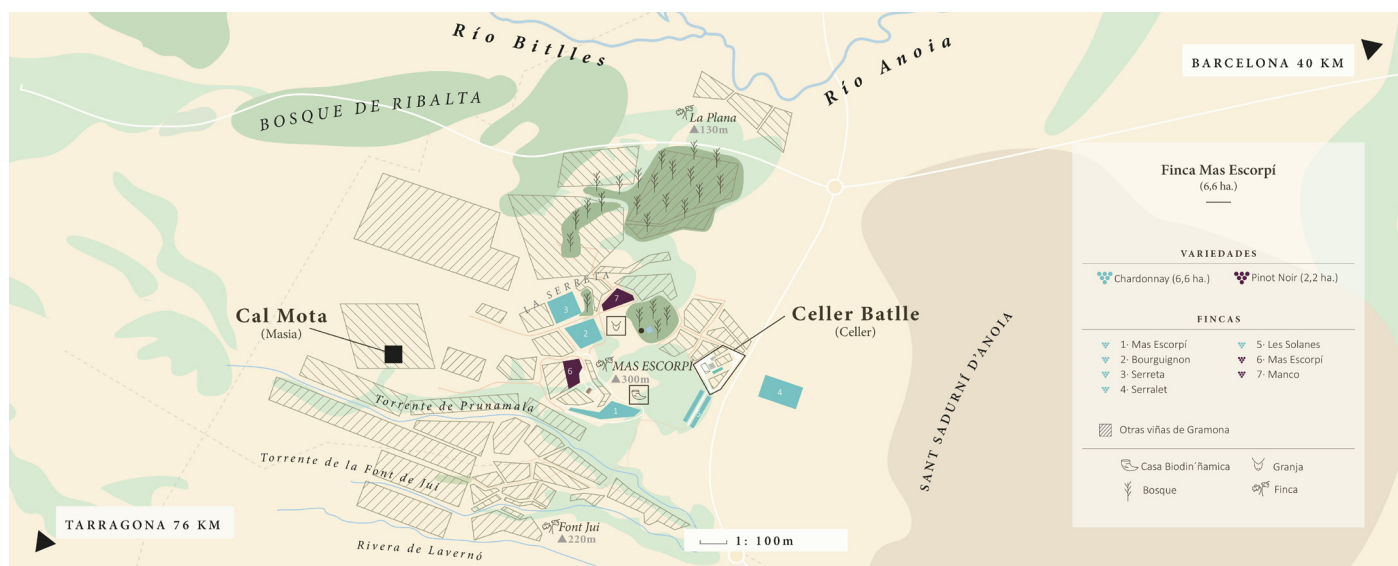


El certificado Demeter garantiza que un vino se ha elaborado siguiendo el método biodinámico y se identifica con el sello Demeter. **En Gramona, el sello hace alusión tanto al cultivo de la uva como a la elaboración del vino.**



GRAMONA MAS ESCORPÍ

Chardonnay · Demeter · 2019



En Mas Escorpí, a 300 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 · Demeter · 2019

RECONOCIMIENTOS

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

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