



## GRAMONA PINOTEAMO

Homenaje a les Pinot · Ecològic · 2017

---

<b>Varietats</b>	100 % homenatge a les pinot. Vi certificat pel <b>(CCPAE)</b> . <b>Consell Català de la Producció Agrària Ecològica</b>
<b>Vol.</b>	12%
<b>Finca</b>	El Manco. Treballada íntegrament segons la biodinàmica.
<b>Nº ampolles</b>	4.500

---



### 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, emprem 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.

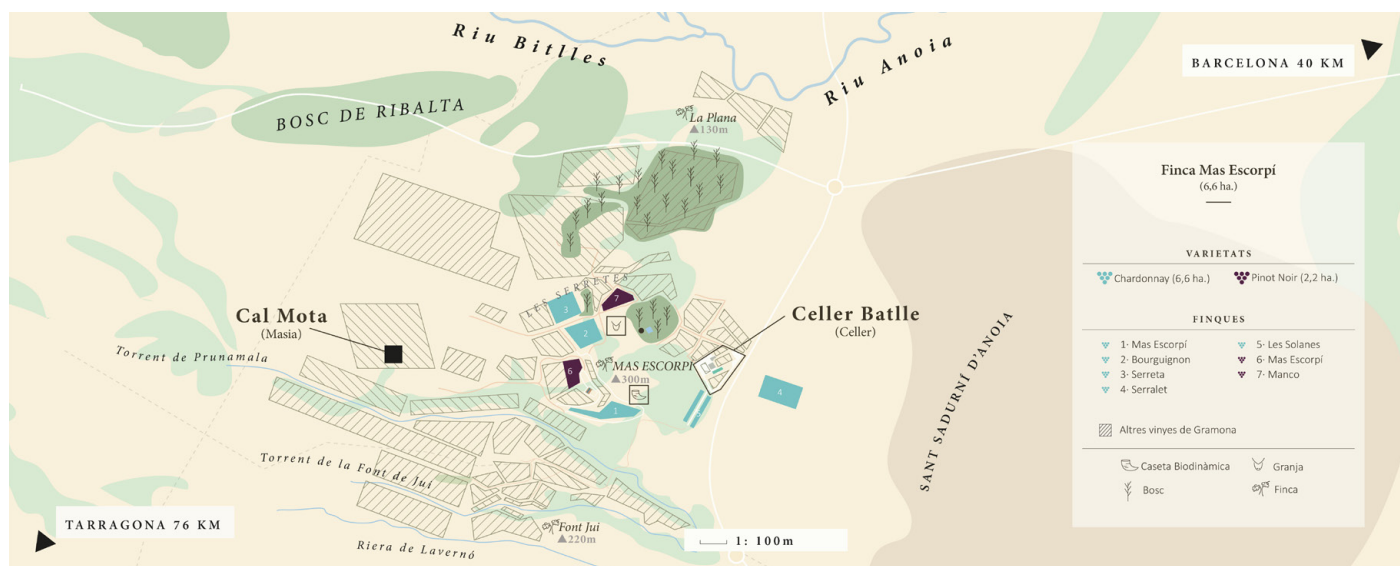
### Elaboració

Recol·lectem manualment, fem servir taula de selecció, entrada per gravetat. Refredament del raïm entre 0°C i 5°C, premsa del carràs sencer, fraccionat meticulós del most. El 50% del vi fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i l'altre 50% fermenta en bótes de diversos usos; no busquem l'aportació de la fusta, però sí una lleugera mineralització oxidativa. Passa 3 mesos en contacte amb els seus llevats. Aquest vi roman un mínim de 6 mesos en ampolla abans de sortir al mercat.



## GRAMONA PINOTEAMO

Homentge a les Pinot · Ecològic · 2017



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 brillant amb rivet coure.

### Nas

Perfumat, fragant. Important presència de fruits vermells – maduixes silvestres- . Préssec de vinya. Fruites blanques como el codony i la poma al forn. Notes herbàcies i balsàmiques com el fonoll i la regalèssia. Tocs florals que recorden a violeta. Un toc fumat aporta complexitat.

### Boca

Entrada àmplia i contundent. Important pes de fruita i volum al seu pas, de textura untuosa, vinós. Tanca el conjunt una sostinguda i refrescant acidesa que es fon amb una nota amarga. Llarga persistència.

### Harmonies

Plats de pasta, arrossos (paelles i *risottos*), carns blanques, menjar asiàtic, menjar especiat (indi o crioll). Formatges d'intensitat mitjana.