



MAS ESCORPÍ

Un chardonnay mediterrani, singular i sorprenentment mineral

Varietat: chardonnay

Vinya: assemblatge de raïm de diverses vinyes

- Vinya de Mas Escorpí
 - 1984
 - 0,93 ha.
 - Sòl argilós - calcari
 - Orientació nord-est
- Vinya del Serralet
 - 1991
 - 1,12 ha.
 - Sòl franc - argilós
 - Orientació nord
- Vinya del Bourgignon
 - 2012
 - 1,50 ha
 - Sòl argilós - calcari
 - Orientació segons la pendent

Agricultura: biodinàmica

Anyada: 2020

Vol. 13%

7.037 ampolles

Varietats: chardonnay procedent d'agricultura biodinàmica. La capacitat d'adaptació d'aquesta varietat és el seu punt fort, i a Mas Escorpí mostra l'elegància i la finor amb la qual un dia va arribar de França.

Vinya: Mas Escorpí és el fruit d'un assemblatge de diverses vinyes familiars de chardonnay treballades seguint els preceptes de l'agricultura biodinàmica. La barreja dels elements que conformen cadascuna de les parcel·les, entre els que es troben la varietat de sòls - francs, argilosos, calcaris i llimosos - així com que els ceps comptin amb diferents edats, conformen un conjunt equilibrat i de marcada personalitat.

Elaboració: després de la verema manual, el raïm passa per la taula de selecció. Per a l'elaboració d'aquest vi s'utilitzen exclusivament "tête de cuvée", el primer premsat del raïm. La fermentació s'allarga fins a més de 40 dies, un temps bastant superior a l'habitual. Aquests aspectes, a més de que fermenta en acer inoxidable, fan d'aquest chardonnay un vi fresc i glicèric.

Vi: Mas Escorpí és un chardonnay expressiu, carregat de matisos entre els que es troben la fruita fresca, tropical i cítrica, que li atorguen un conjunt refrescant. La seva nota glicèrica li aporta un toc cremós, equilibrat i d'elegant acidesa.

