



GRAMONA PINOTEAMO

Homenaje a las Pinot · Ecológico · 2017

Variedades	100 % homenaje a las Pinot. Vino certificado por el CCPAE (Consejo Catalán de Producción Agraria y Ecológica) .
Vol.	12%
Finca	El Manco. Trabajada íntegramente en biodinámica
Nº botellas	4.500.



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.

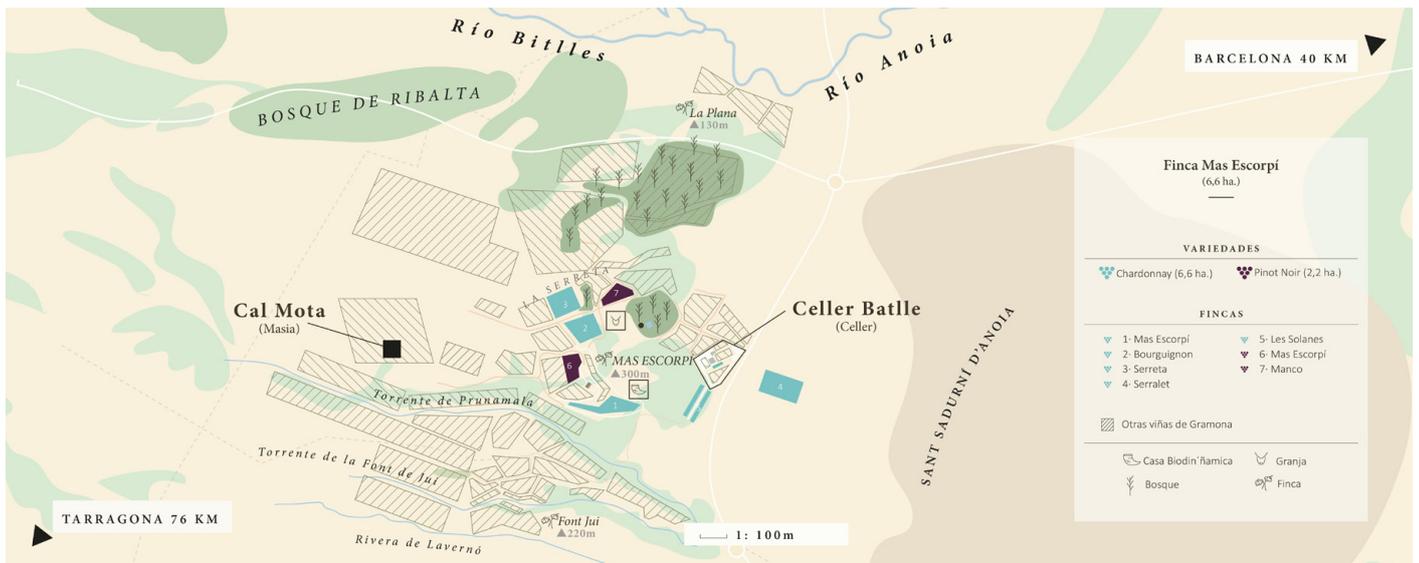
Elaboración

Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entrada por gravedad. Enfriamiento de la uva, entre 0 y 5°C prensado del racimo entero, fraccionado meticuloso del mosto. Un 50% fermenta en depósitos de acero inoxidable y el otro 50% del vino fermenta en barricas de varios usos, no buscamos aportación de la madera pero sí una ligera mineralización oxidativa. Pasa 3 meses en contacto con sus levaduras. Este vino permanece un mínimo de 6 meses en botella previo a su salida al mercado.



GRAMONA PINOTEAMO

Homenaje a las Pinot · Ecológico · 2017



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 brillante con ribete cobrizo.

Nariz

Perfumado, fragante. Importante presencia de fruta roja – fresillas silvestres- . Melocotón de viña. Frutas blancas como el membrillo y la manzana asada. Notas herbales y balsámicas como el eneldo y el regaliz. Toques florales que recuerdan a violeta. Un toque ahumado aporta complejidad.

Boca

Entrada amplia y contundente. Importante peso de fruta y volumen a su paso, de textura untuosa, vinoso. Cierra el conjunto una sostenida y refrescante acidez que se funde con una nota amargosa. Larga persistencia.

Armonías

Platos de pasta, arroces, - paellas y *risottos* - carnes blancas, comida asiática comida especiada: india, criolla. Quesos de fortaleza media.