














# Escorça



-  · **Celler:** Celler Matallonga
-  · **Denominació d'Origen:** Costers del Segre
-  · **Tipus de vi:** Blanc tranquil.
-  · **Agricultura:** Ecològica de la finca pròpia de Les Granades.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Sòl:** Franc-argilós i calcari.
-  · **Varietat de raïm:** Macabeu 100% de vinyes velles.
-  · **Elaboració:** Maceració unes hores amb les seves pells (18 h), fermentació en inox a temperatura controlada 16/17°C.
-  · **Criança:** 6 mesos sobre les seves mares fines en dipòsits d'inox i alguns mesos d'arrodoniment en ampolla abans de sortir al mercat.
-  · **Graduació:** 13%



## Nota de tast

-  **Vista:** Tons que es reflecteixen sobre un groc net i brillant.
-  **Nas:** Notes de fruita blanca i fruita d'os. Ens sedueix el seu caràcter expressiu degut a la concentració procedent de vinyes velles i complex gràcies al treball de mares.
-  **Boca:** Punt mineral, destaca la frescor i la bona acidesa que fa salivar i convida a una segona copa.