




Escorça



-  • **Bodega:** Celler Matallonga
-  • **Denominación de Origen:** Costers del Segre
-  • **Tipo de vino:** Blanco tranquilo.
-  • **Agricultura:** Ecológica de la finca propia de Les Granades.
-  • **Altitud:** 650 m.
-  • **Suelo:** Franco-arcilloso y calcáreo.
-  • **Variedad de uva:** Macabeo 100% de viñas viejas.
-  • **Elaboración:** Maceración durante unas horas con sus pieles (18 h), fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada 16/17 °C.
-  • **Crianza:** 6 meses sobre lías finas en depósitos de inox y algunos meses de redondeo en botella antes de salir al mercado.
-  • **Graduación:** 13%



Nota de cata

-  **Vista:** Tonos verdes que se reflejan en un amarillo limpio y brillante.
-  **Nariz:** Notas de fruta blanca y fruta de hueso. Nos seduce su carácter expresivo debido a la concentración de viñas viejas y complejidad gracias al trabajo de las lías.
-  **Boca:** Toque mineral, destaca la frescura y la buena acidez que invita a una segunda copa.