

Gramona

RESERVA PERPÈTUA 2020

La reserva perpètua és una pràctica ancestral que a Gramona recuperem. Conservem vins base de les mateixes vinyes i varietat en fudres, grans botes de 3000 i 6000 litres, i els anem alimentant amb vi novell de la darrera verema. Amb aquesta criança conjunta busquem que els vins vells eduquin els més joves, i perserverar en la línia aromàtica i d'estructura a la boca que els vins de reserva perpètua desenvolupen.

Amb l'objectiu de mantenir viu el nostre terror, implementem pràctiques vitícoles respectuoses amb la vinya.

GRAMONA INNOBLE RP20 Brut Nature

ELABORACIÓ

Cada setembre al vi de la reserva perpètua que fem servir per al tiratge, hi afegim most fresc de la darrera verema, que prové de les mateixes vinyes del paratge de les Tres Serres que han omplert els fudres on fan criança els vins base. La coincidència d'origen tanca el cercle de la tipicitat d'aquest vi escumós monovarietal i ajuda a aconseguir l'equilibri subtil que només pot proporcionar la mirada artesana atenta i curosa.

SENSACIONS

De color daurat, la complexitat de les aromes fa pensar en poma golden madura, molla de pa i llima. Té un final llarg i amb un punt de mineralitat. És un brut nature fresc i poderós, que acompanya molt bé carn, peixos i vegetals cuits a la brasa.



Paratge les Tres Serres

A una altitud de 249 metres, agrupa set vinyes de xarel·lo, orientades Est-Oest, que sumen poc més de 4 hectàrees.

Criança

En rima més de 66 mesos

Varietats

100 % xarel·lo

Informació tècnica

Volum alcohòlic 12 %
Acidesa total 3,85 g/l H₂SO₄
Sulfits 48 mg/l
pH 3,04
Sucre residual 0 g/l



GRAMONA INNOBLE RP20

Brut Nature

PARATGE LES TRES SERRES

Al costat del bosc del Mestres, el paratge de Les Tres Serres ocupa 4,4 hectàrees de diverses vinyes, amb diferents edats, plantades amb xarel·lo.

VITICULTURA DE TERRER

Amb l'objectiu de mantenir viu el nostre terrer, implementem pràctiques vitícoles respectuoses amb la vinya. Preservem i protegim el caràcter únic i les característiques naturals dels nostres sòls, reconeixent la seva importància en la qualitat i singularitat dels nostres vins escumosos.

El treball artesanal a les vinyes implica diverses disciplines, com ara la classificació de sòls, la poda de respecte, la plantació en vas, empelts en peu americà a la vinya i la poda en verd, entre altres. Cadascuna d'aquestes tècniques emprades a la vinya requereix d'observació i dedicació constants.

Un dels valors més preuats per a nosaltres és la connexió profunda que aconseguim establir amb la natura. Trepitjar la vinya a diari ens fa ser conscients del cicle vegetatiu, i ens permet treballar-hi de manera eficient i responsable.