



GRAMONA INNOBLE RP20 Brut Nature

RESERVA PERPETUA 2020

La reserva perpetua es una práctica ancestral que en Gramona hemos recuperado. Conservamos vinos base de las mismas viñas, de la variedad xarel·lo, en fudres, grandes toneles de 3000 y 6000 litros, que alimentamos con vino joven de la última vendimia. Con esta crianza conjunta buscamos que los vinos viejos eduquen a los más jóvenes, y perserverar en la línea aromática y de estructura en boca que los vinos de reserva perpetua desarrollan.

*Innoble es un vino espumoso
100% xarel·lo, creado como
homenaje a nuestros antepasados*

ELABORACIÓN

Cada septiembre, al vino de la reserva perpetua que conformará el tiraje, añadimos mosto fresco de la última vendimia, que proviene de las mismas viñas del paraje de Les Tres Serres que llenan los fudres donde realizan su crianza los vinos base. La coincidencia de origen cierra el círculo de la tipicidad de este vino espumoso monovarietal y ayuda a conseguir el equilibrio sutil que solo puede proporcionar la mirada artesana atenta y cuidadosa.

SENSACIONES

De color dorado, la complejidad de sus aromas recuerda a la manzana golden madura, miga de pan y limón. Tiene un final largo con un punto de mineralidad. Es un brut nature fresco y poderoso, que acompaña muy bien carne, pescado y vegetales asados a la brasa.



Paraje Les Tres Serres

A una altitud de 249 metros, agrupa siete viñas de xarel·lo, orientadas Este-Oeste que suman poco más de 4 hectáreas.

Crianza

En rima más de 66 meses

Variedades

100 % xarel·lo

Información técnica

Volumen alcohólico 12 %
Acidez total 3,85 g/l H₂SO₄
Sulfitos 48 mg/l
pH 3,04
Azúcar residual 0 g/l



GRAMONA INNOBLE RP20

Brut Nature

PARAJE LES TRES SERRES

Junto al bosque del Mestres, el paraje de Les Tres Serres ocupa 4,4 hectáreas de varias viñas, de diferentes edades, plantadas con la variedad xarel·lo.

VITICULTURA DE TERRUÑO

Con el objetivo de mantener vivo nuestro terruño, implementamos prácticas vitícolas respetuosas con la viña. Preservamos y protegemos el carácter único y las características naturales de nuestros suelos, reconociendo su importancia en la calidad y singularidad de nuestros vinos espumosos.

El trabajo artesanal en la viña implica varias disciplinas como la clasificación de suelos, la poda de respeto, la plantación en vaso, injertos en pie americano en la viña y poda en verde, entre otros. Cada una de estas técnicas empleadas en la viña requiere de observación y dedicación constantes.

Uno de nuestros valores más preciados es la conexión profunda que conseguimos establecer con la naturaleza. Pisar la viña a diario nos hace conscientes del ciclo vegetativo y nos permite trabajar de manera eficiente y responsable.