

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2015

Paratge Font de Jui

Criança més de 84 mesos en rima, amb tap de suro natural

Varietats 70 % xarel·lo, 30 % macabeu

Vol. 12 %

Brut Nature



Anyada 2015

Tant la primavera com l'hivern van portar pluges suficients per a un creixement sostingut de la planta, però no prou importants per a generar reserves que pal·liessin la sequera que arrossegàvem des de l'any anterior. Al mes de juliol vam registrar temperatures extremes de fins a 40 °C, que van provocar una minva en la producció de fruita. La velocitat de maduració va fer establir un calendari de verema molt precís per evitar sobre maduracions, que es va completar satisfactòriament i va deixar un raïm en un estat sanitari impecable.

Elaboració

El procés d'elaboració de III Lustrós és 100% artesanal. Durant el temps de repòs en el silenci de la cava, fem servir tap de suro natural, que afavoreix les més llargues criances. Usem pupitres, i el remogut i el degollament s'efectuen manualment. Fins i tot l'embolicat amb cel·lofan, d'origen vegetal i 100% compostable, es realitza a mà. És un brut nature, l'expressió més pura i exigent dels vins escumosos, amb tot el caràcter de les nostres terres.

Sensacions

Mostra color de palla, net i brillant, amb reflexos daurats. Ofereix aromes intenses i expressives. Hi trobem fruita de pinyol madura i fruita blanca, a més d'herbes mediterrànies com el llozer. Les notes de criança hi són molt evidents i mostren brioix, crosta de pa torrat, canyella i un punt carnós.

L'entrada en boca és poderosa, amb una gran estructura. Les bombolles finíssimes es fonen en el vi i aporten una textura cremosa. Té gran frescor i verticalitat, amb un final de boca ple de sensacions minerals.

Es tracta d'un vi plenament gastronòmic. Gràcies a l'equilibri entre estructura, cremositat i frescor, marida amb una infinitat de matèries primeres i elaboracions, entre les quals destaquem el pernil ibèric, el foie, les carns fredes, el marisc, els arrossos i plats de cullera, com el marmitako.

Per tal de realçar la qualitat d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8° C i 10° C i beure'l en copa ampla per afavorir-ne l'oxigenació i l'expressivitat. Gramona III Lustrós es pot beure ara o, conservat en condicions adequades, pot seguir una magnífica evolució per fer-nos gaudir en el futur.

Gramona

GRAMONA III LUSTROS

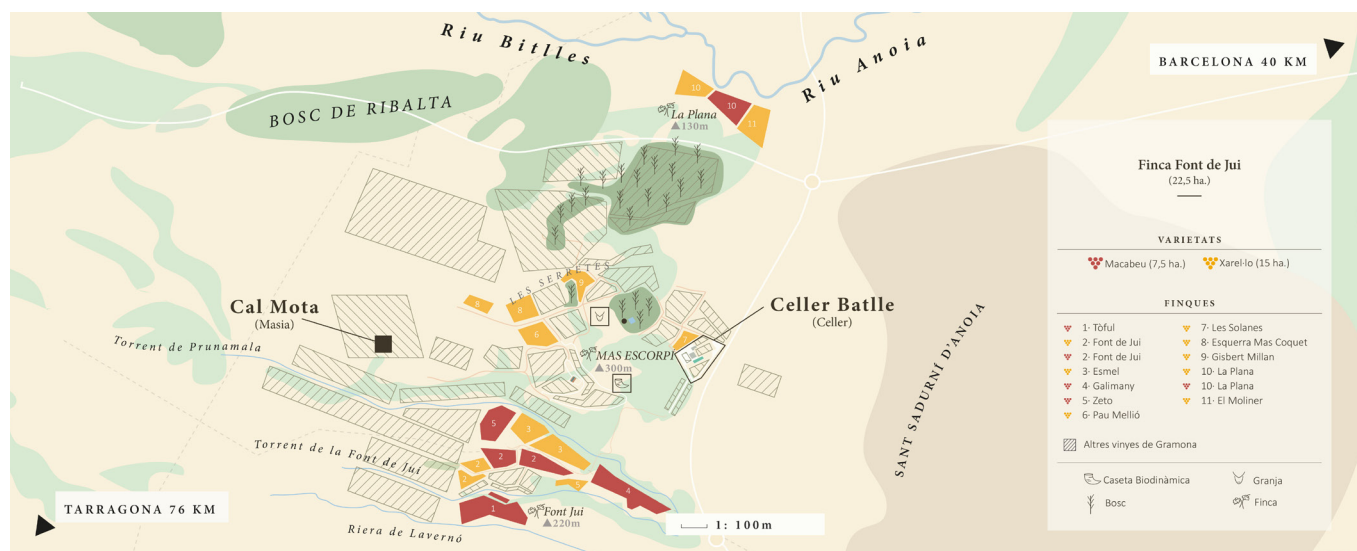
Brut Nature · 2015



Paratge Font de Jui

Viticultura biodinàmica al paratge Font de Jui

A l'entorn del Celler Batlle, el paratge Font de Jui agrupa parcel·les de les dues varietats indispensables per a la identitat del vi. Consta de 22,5 hectàrees, de les quals 15 són de xarel·lo i 7,5 de macabeu. S'estenen entre el Riu Anoia (La Plana, a 100 m sobre el nivell del mar) fins el turó de Mas Escorpí (a 350 m sobre el nivell del mar), que domina el poble de Sant Sadurní, i els pendents d'orientació sud. El sol és argilós-calcari, amb plaques de sorra al costat del riu i amb profusió de roca a la zona més alta i seca. Treballem aquesta finca, com totes les nostres terres, seguint la filosofia ecològica i biodinàmica. La vivificació dels sols ja és una realitat i l'autonomia dels ceps cada dia és més alta.



RECONeixEMENTS

Guía Peñín

Guía Peñín 2023, 2022 i 2021 Situa en el podi a III Lustrós.

The Italian Wine Journal **The Italian Wine Journal** 2022 III Lustrós, Millor Escumós de Varietats Locals.



La Guia de Vins de Catalunya 2022 III Lustrós obté 9,81 punts sobre 10 i es situa al cim dels vins tastats.

Gramona

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2015



Paratge Font de Jui



Wine Advocate 2022 III Lustros obté 94 punts.



Premis Vinari 2022 Medalla de Plata per III Lustros en la categoria d'Escumosos Blancs d'Anyades 2016 i anteriors.

Tim Atkin

Tim Atkin, British Master of Wine ens ha enviat les seves impressions sobre III Lustros: *un escumós amb personalitat i notes d'envelliment en roure. Sumat al sabor de l'umami, hi ha tanins que no estarien fora de lloc en un negre lleuger. Hi trobem notes de brioixeria i mel. És sec, assertiu, complex, dens i únic. Elaborat a partir de xarel·lo, les seves aromes ens fan pensar en el pain d'épices, mel, flors blanques i llimona. En boca hi trobem un pensament d'ametlla salada i de textura de cera: és refrescant.* Atorga 96 punts sobre 100 a III Lustros.



Decanter 2023 Medalla de Plata i 2020 i 2019 Medalla de Platí per a III Lustros. En els Decanter World Wine Awards, III Lustros és l'escumós millor valorat del país.



Jancis Robinson 2020 i 2016 III Lustros obté la millor puntuació del país i es troba entre els escumosos més ben valorats a nivell mundial.



Guía de Vinos Gourmets 2019 III Lustros és l'escumós premiat pels lectors.



AEPEV (Asociación de Escritores y Periodistas del Vino) 2023, 2019, 2018, 2015 i 2013 Millor Vi Escumós.



El Mundo Vino 2019 i 2009 III Lustros, Millor Escumós de l'Any.



Falstaff 2018 Podi per III Lustros.

Gramona

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2014



Finca Font de Jui



Verema.com 2016 i 2010 Vi Escumós de l'Any.



Euposia 2014 III Lustros premiat com a Millor Vi Escumós d'una varietat autòctona.



The Wall Street Journal 2011 "S'hauran necessitat 130 anys, però després d'aquesta evidència –el tast de Gramona III Lustros–, sembla que finalment els escumosos del Penedès han guanyat un lloc a la taula dels millors vins escumosos." Will Lyons.



ABC Guía Vino Des de 2008 Gramona lidera la categoria d'escumosos del país amb III Lustros en el podi.



Anuario de vinos El País Vuit anys en el quadre d'honor amb les màximes puntuacions i de forma consistent per a III Lustros.