

AÑADA

Primavera e invierno dejaron lluvias suficientes para un crecimiento sostenido de la planta, pero no lo bastante importantes para generar reservas que paliaran la sequía acumulada. En julio se registraron temperaturas de hasta 40 °C, que provocaron una mengua en la producción de fruta. La velocidad de maduración estableció un calendario de vendimia muy preciso, para evitar sobremaduraciones, que se completó de manera satisfactoria y dejó la uva en un estado sanitario impecable.

Con el objetivo de mantener vivo nuestro terruño, implementamos prácticas vitícolas respetuosas con la viña

GRAMONA III LUSTROS Brut Nature · 2015

ELABORACIÓN

La elaboración de III Lustros es 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava, usamos tapón de corcho natural, que favorece las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, y el removido y el degüello se efectúan a mano. Incluso el envoltorio con celofán de origen vegetal y 100% compostable se realiza manualmente. Es un brut nature, la expresión más pura y exigente de los vinos espumosos, con todo el carácter de la finca de la cual proviene.

SENSACIONES

De color dorado, los aromas recuerdan a fruta de hueso madura y blanca, además de hierbas mediterráneas. Las notas de crianza son muy evidentes y muestran brioche, corteza de pan tostado y canela, con un punto carnoso. Es un vino plenamente gastronómico, estructurado, con una frescura madura y una redondez llena de carácter.



Finca Font de Jui

Consta de 22,5 hectáreas, de las cuales 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Suelo arcillo-calcáreo.

Crianza

Más de 84 meses, con tapón de corcho natural

Variedades

70 % xarel·lo
30 % macabeo

Volumen

12 %

Brut Nature



GRAMONA III LUSTROS
Brut Nature · 2015

FINCA FONT DE JUI

En el entorno del Celler Batlle, la finca Font de Jui agrupa parcelas de las dos variedades con las que elaboramos este vino. Consta de 22,5 hectáreas, de las cuales 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100 m sobre el nivel del mar) hasta el cerro de Mas Escorpí (a 350 m sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní, y las pendientes de orientación sur. El suelo es arcilloso-calcáreo, con placas de arena junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Trabajamos esta finca, como todas nuestras tierras, siguiendo la filosofía ecológica y biodinámica. La vivificación de los suelos ya es una realidad y la autonomía de las cepas cada día es más alta.

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 las viñas implica varias disciplinas, como por ejemplo, la clasificación de suelos, la poda de respeto, la plantación en vaso, injertos en pie americano en la viña y poda en verde, entre otras. Cada una de estas técnicas empleadas en la viña requiere de una observación y dedicación constantes.

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



GRAMONA III LUSTROS Brut Nature · 2015

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín

Guía Peñín 2023, 2022 y 2021

Sitúa en el podio a III Lustrós.

The Italian Wine Journal

The Italian Wine Journal 2022

III Lustrós, Mejor Espumoso de Variedades Locales.



La Guia de Vins de Catalunya 2022 III Lustrós obtiene 9,81 puntos sobre 10 y se sitúa en la cima de los vinos catados.



Wine Advocate 2024 y 2022

III Lustrós obtiene 94 puntos.



Premis Vinari 2022

Medalla de Plata para III Lustrós en la categoría de Espumosos Blancos de Añadas 2016 y anteriores.



Tim Atkin, British Master of Wine 2022

"Un espumoso con personalidad y notas de envejecimiento en roble. Sumados al sabor del umami, encontramos taninos que no estarían fuera de lugar en un tinto ligero. Aparecen notas de bollería y miel. Es seco, asertivo, complejo, denso y único. Elaborado a partir de xarel·lo, sus aromas nos recuerdan al pain d'épices, miel, flores blancas y limón. En boca, aparece un pensamiento de almendra salada y textura sedosa: es refrescante." Otorga 96 puntos sobre 100 a III Lustrós.



Decanter 2023

Medalla de Plata, 2020 y 2019 Medalla de Platino para III Lustrós. En los Decanter World Wine Awards, III Lustrós es el espumoso mejor valorado del país.



Jancis Robinson 2020 y 2016

III Lustrós obtiene la mejor puntuación del país y se encuentra entre los espumosos mejor valorados a nivel mundial.



Guía de Vinos Gourmets 2019

III Lustrós es el espumoso premiado por los lectores.



AEPEV (Asociación de Escritores y Periodistas del Vino)

2023, 2019, 2018, 2015 y 2013

Mejor Vino Espumoso.

elmundovino.com

El Mundo Vino 2019 y 2009

Mejor Espumoso del Año.



Falstaff 2018

Podio para III Lustrós.