

Gramona

GRAMONA ALLEGRO

Brut Reserva 2011



Vol. 12 %

Variedades Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo

Elaboración

Este Reserva tiene un periodo de crianza de 24 meses, superando así el tiempo mínimo requerido por el Consejo regulador. Dosage moderado de aproximadamente 6 gramos por litro.

Sensaciones

Vista Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz Fruta blanca y de hueso pera, piña, manzana verde y melocotón. Notas cítricas: pomelo, piel de lima. Florecillas silvestres, camomila, margaritas, sobre un sutil fondo de notas de panadería.

Boca Entrada fresca, cuerpo ligero y burbuja crujiente. Final muy refrescante. En retrogusto vuelven la fruta y las flores.

Armonías Ideal como aperitivo. Acompaña un gran número de materias primas. Jamón ibérico, embutidos en general, conservas, mariscos.

Reconocimientos

Vins Imbatibles 2014

"Gramona es uno de los puntales en la elaboración de cava, locos enamorados de su trabajo. Empiecen con este Allegro para descubrir más adelante otras obras maestras".

Guía Peñín 2013

89 puntos.

Anuario de Vinos Ed. El País 2013

89 puntos.

Guía de Vins de Catalunya 2015

En cata a ciegas 9,45 puntos.



WINEINMODERATION.eu
Art. de Vins

Gramona