

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT

Brut · Ecològic · 2014

Criança Criança en rima de més de 48 mesos amb tap de suro.

Varietats 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Vol. 12 %

Dosatge <6 grams/litre.



Viticultura ecològica i biodinàmica

Basades en la minuciosa observació i tractament dels factors que influeixen a la nostra terra i al seu hàbitat. No apliquem herbicides ni pesticides químics, fem servir recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn i mantenim cobertes vegetals espontànies per aconseguir sòls esponjosos.

A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els seus nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, i elaborem els nostres propis preparats i el nostre propi compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

Elaboració

Després d'un intens treball en la recerca de la maduresa òptima, es procedeix a la verema manual en caixes de 20 kg.

Els raïms van a la taula de selecció, entrada per gravetat, es premsen sencers, obtenint només un 35% d'extracció, separant meticulosament les fraccions.

Criança en rima de més de 48 mesos, el que representa més temps del requerit per al Consell Regulador. Procés 100% artesanal. Durant el temps de repòs i en el silenci de la cava utilitzem el tap de suro natural que possibilita les més llargues criances. Utilitzem pupitres. El remogut i el degollament es fan manualment.

Dosatge moderat d'aproximadament 6 grams per litre. El licor d'expedició prové de la solera centenària. Art que respon a una tradició familiar generacional.

WINE MODERATION
ARTS DEL TEMPS

Gramona

GRAMONA ARGENT

Brut · Ecològic · 2014

◆
Finca Mas Escorpí



A **Mas Escorpí**, a 300 metres d'altitud, es troben les nostres vinyes de chardonnay i pinot noir amb 23 anys d'antiguitat. Terreny pedregós i fresc amb més d'un 40% de calç. Limitadíssima producció entorn als 2.500/3.000kg. per hectàrea.

Sensacions

Vista

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos.

Nas

Elegància i subtileza. Poma golden, pinya, nectarina. Cítrics frescos: pell de llima. Acompanyen les notes de fleca: molla de pa, mantega. Flors blanques, fonoll. En el fons, tons torrats molt fins: ametlles torrades.

Boca

Entrada fresca, bon volum en boca, cremós, de fina bombolla. Final sec de bona acidesa. En retro gust trobem la fruita blanca madura i records de fruits secs.

Harmonies

Tot tipus de marisc, especialment les ostres, formatges, embotits, foies. Aquest vi et farà gaudir dels més exquisits menjars.

Per gaudir al màxim d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8°C i 10°C.



GRAMONA ARGENT

Brut · Ecològic · 2014

RECONeixEMENTS

Guía Peñín 2010-2015. 93 punts.

Guía Gourmets 2016. 97 punts en tast a cegues. Entre els millors caves durant 17 anys consecutius.

Guia de vins de la Seana Vitivinícola 2016. 98 punts. Millor Vi escumós.

Anuario de Vinos Ed. El País 2018. 94 punts.

Guía Repsol. 93 punts.

“Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”. Gramona s’ha classificat en el lloc número 26.

Wine Advocate 2015. 90 punts.

50 Greatest Cavas. 91 punts.