

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT

Brut · Demeter · 2018

Criança Criança en rima de més de 44 mesos amb tap de suro.

Varietats 100% Chardonnay,

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, emprant 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 25 kg.

Els raïms van a la taula de selecció, entrada per gravetat, es premsen sencers, obtenint un 50% d'extracció, separant meticulosament les fraccions.

Criança en rima de més de 44 mesos. 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. Art que respon a una tradició familiar generacional.

Gramona

GRAMONA ARGENT

Brut · Demeter · 2018

Finca Mas Escorpí



A **Mas Escorpí**, a 300 metres d'altitud, es troben les nostres vinyes de chardonnay i pinot noir amb 30 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

Subtil, elegant i fresc. Pell de cítrics com la llimona i aranja madur. Fruites com la poma golden i la nectarina. Subtils i integrades notes de fleca, com la molla de pa i la galeta de llimona. Records a flors blanques i fonoll. En el fons, tons torrats molt fins a ametlles torrades.

Boca

Entrada fresca, bon volum en boca, de fina bombolla. Final sec de bona acidesa. En el retro gust trobem la fruita, records de fruits secs i un toc mineral.

Harmonies

Tot tipus de mariscs, especialment les ostres, formatges, embotits, foie. 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 · Demeter · 2018

RECONeixEMENTS

Anuario de Vinos El País 2018 94 punts sobre 100.

Guía Gourmets 2016 97 punts sobre 100 en tast a cegues. Entre els millors escumosos durant 17 anys consecutius.

Guía de vins de la Seana Vitivinícola 2016 98 punts sobre 100. Millor Vi Escumós.

Guía Peñín 2015 - 2010 93 punts sobre 100.

Wine Advocate 2015 90 punts sobre 100.

Guía Repsol 93 punts sobre 100.

50 Greatest Cavas 91 punts sobre 100.