

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT

Brut · 2019

Criança més de 40 mesos amb tap de suro natural

Varietats chardonnay

Vol. 12 %

Brut



Anyada 2019

Els primers mesos de l'any van ser molt secs. Les pluges es van iniciar a l'abril i es van fer habituals al llarg de l'any, sense episodis massa intensos. Aquesta pluviometria equilibrada, juntament amb temperatures lleugerament inferiors a les d'altres anys, van ser clau per aconseguir raïm sense afectacions sanitàries, de maduració lenta i uniforme, i amb un rendiment perfectament inscrit en la mitjana. Es tracta d'una anyada qualificada com a molt bona.

Elaboració

Vam començar a collir el chardonnay el dilluns 7 d'agost, una mica més tard que l'anyada anterior. Després de la verema manual en caixes de 25 quilos i el pas per la taula de selecció, vam pensar els raïms sencers i vam recollir un 52% de l'extracció, vam separar les fraccions i vam escollir el most amb el pH més baix, el més adient per a les llargues criances.

Un cop fet el tiratge, l'Argent fa una criança en rima de més de 40 mesos. El procés és totalment artesanal. Durant el temps de repòs en el silenci de la cava, utilitzem tap de suro natural, que afavoreix les més llargues criances. Utilitzem pupitres per a l'aclarit. El remogut es realitza a mà, com també el degollament, acabat el qual s'afegeix un dosatge moderat, d'aproximadament 4 grams per litre.

Viticultura biodinàmica a les nostres vinyes

Practiquem la gestió biodinàmica de les vinyes amb la voluntat d'aconseguir un raïm més expressiu, més concentrat i més complex. Busquem la integració dels ceps en un paisatge on l'energia flueix, les forces vitals hi estan equilibrades i la qualitat de la fruita manté l'excel·lència any rere any.

A les vinyes de Mas Escorpí, les Solanes, la Serreta, Bourguignon i el Serralet, hi collim el nostre chardonnay. Els ceps tenen una edat mitjana de trenta anys i estan plantats en un terreny pedregós i fresc amb més d'un 40% de calç. Ens donen una limitadíssima producció, entorn als 2.500 - 3.000 quilos per hectàrea.



WINE MODERATION
12% ALC/VOL

Gramona

GRAMONA ARGENT

Brut · 2019



Sensacions i harmonies

És de color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Resulta subtil, elegant i fresc. Desprèn aromes de llimona i de meló, a més de subtils i integrades notes de molla de pa i crema de llimona. Fa pensar en flors tallades.

D'entrada fresca, té un bon volum en boca, una bombolla present i elegant i un final sec amb bona acidesa. En el retrogut hi trobem fruita, brioixeria i un toc mineral, salí.

A l'hora de maridar, va molt bé amb tot tipus de mariscs, especialment les ostres. També és un gran acompanyant de formatges, embotits i foie. Per gaudir al màxim d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8 °C i 10 °C.

RECONeixEMENTS

avinos

Anuario de Vinos El País 2018 94 punts sobre 100.

GUÍA DE VINOS GOURMETS

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

Guía Peñín

Guía Peñín 2015 - 2010 93 punts sobre 100.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Wine Advocate 2015 90 punts sobre 100.