

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT

Brut · 2019

Crianza más de 40 meses con tapón de corcho natural

Variedades chardonnay

Vol. 12 %

Brut



Añada 2019

Los primeros meses del año fueron muy secos. Las lluvias empezaron en abril y se convirtieron en habituales durante los meses siguientes, sin episodios intensos. Esta puvliometría equilibrada, junto con temperaturas ligeramente inferiores a las de años precedentes fueron la clave para conseguir uva sin ninguna afectación sanitaria, de maduración lenta y uniforme, y con un rendimiento perfectamente inscrito en la media. Esta añada está calificada como muy buena.

Elaboración

Comenzamos la cosecha del chardonnay el 7 de agosto, algo más tarde que en la añada anterior. Después de la cosecha manual en cajas de 25 kilos y el paso por la mesa de selección, prensamos los racimos enteros, con un 52% de la extracción, se separaron las fracciones y se eligió el mosto con el pH más bajo, el más adecuado para las largas crianzas.

Una vez realizado el tiraje, Argent disfruta de una crianza en rima de 40 meses. El proceso es totalmente artesanal y, durante el tiempo de reposo en la cava, utilizamos tapón de corcho natural, que favorece las más largas crianzas. Usamos pupitres para el clarificado. El removido se realiza a mano, como también el degüello, acabado el cual se añade un *dosage* moderado, de aproximadamente 4 gramos por litro.

Viticultura biodinàmica en nuestras viñas

Practicamos la gestión biodinàmica de las viñas con la voluntad de conseguir una uva más expresiva, más concentrada y más compleja. Buscamos la integración de las cepas en un paisaje donde la energía fluye, las fuerzas vitales están equilibradas y la calidad de la fruta mantiene la excelencia año tras año.

En las viñas de Mas Escorpí, las Solanas, la Serreta, Bourguignon y el Serralet, cosechamos nuestro chardonnay. Las cepas tienen una edad media de treinta años y están plantadas en un terreno pedregoso y fresco, con más de un cuarenta por ciento de cal. Nos dan una limitadísima producción, en torno a los 2.500 - 3.000 kilos por hectárea.

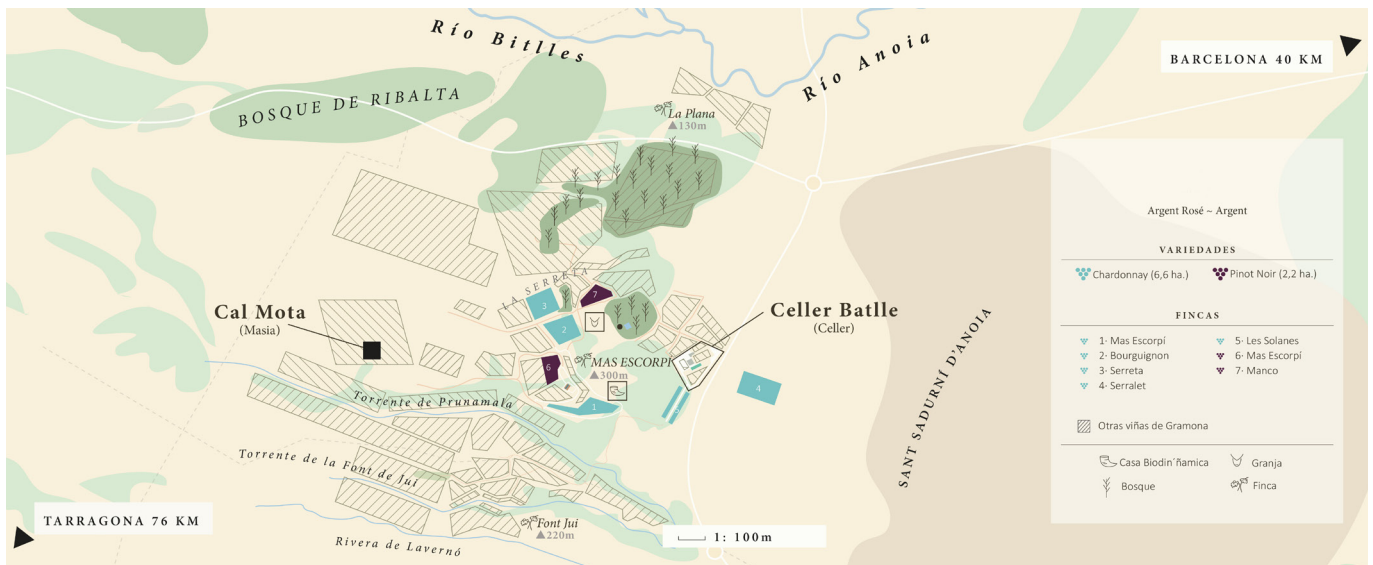


WINE MODERATION
100% NATURAL

Gramona

GRAMONA ARGENT

Brut · 2019



Sensaciones y armonías

Es de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Resulta sutil, elegante y fresco. Desprende aromas de limón y de melón, además de sutiles e integradas notas de miga de pan y crema de limón. Recuerda a flores cortadas.

De entrada fresca, tiene un buen volumen en boca, una burbuja fina, elegantemente presente, y un final seco con buena acidez. En el retrogusto encontramos fruta, bollería y un toque mineral, salino.

A la hora de maridar, casa muy bien con todo tipo de mariscos, especialmente las ostras. También es un gran acompañante de quesos, embutidos y foie. Para disfrutar al máximo de este vino, sugerimos servirlo entre 8 °C y 10 °C.

RECONOCIMIENTOS

avinos

Anuario de Vinos El País 2018 94 puntos sobre 100.

GUÍA DE VINOS GOURMETS

Guía de Vinos Gourmets 2016 97 puntos sobre 100 en cata a ciegas. Entre los mejores espumosos durante 17 años consecutivos.

Guía Peñín

Guía Peñín 2015 - 2010 93 puntos sobre 100.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Wine Advocate 2015 90 puntos sobre 100.