

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut nature · 2020

**Criança** més de 30 mesos amb tap de suro natural

**Varietats** 100% pinot noir

**Vol.** 12 %

**Brut nature**



### Anyada 2020

Aquesta anyada, plujosa i càlida, ha estat difícil en molts sentits i també a la vinya. Es considera que l'afectació de mildiu ha estat la pitjor dels darrers cent anys al Penedès. Gràcies a la viticultura biodinàmica, especialment als preparats que vivifiquen el sòl i milloren la resistència dels ceps, la collita es va dur a terme, tot i que amb menys raïm del que era d'esperar. Ha estat una anyada atípica, però de gran qualitat.

### Elaboració

Després de la collita manual, el raïm va passar per la taula de selecció abans d'entrar per gravetat a la premsa. Hi vam recollir un 52% de l'extracció i se'n van separar les fraccions meticulosament.

El most va fermentar en botes de roure francès de 600 i 300 litres de diversos usos, a 14 °C de temperatura, per obtenir un vi base fresc, elegant i amb un esquelet ferm, sempre tenint cura de l'equilibri entre l'expressivitat aromàtica i la tanicitat.

Un cop fet el tiratge, l'Argent Rosé fa una criança en rima de més de 30 mesos. El procés és totalment artesanal. Utilitzem tap de suro natural, que afavoreix les més llargues criances. Fem servir pupitres per a l'aclarit. El remogut i el degollament es realitzen a mà.

### 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 Escorpi i Manco hi collim el nostre pinot noir. Els ceps tenen una edat mitjana de vint-i-cinc anys i estan plantats en un terreny pedregós i fresc, amb més d'un 40% de calç, a 300 metres d'altitud. Ens donen una limitadíssima producció, entorn als 2.500 - 3.000 quilos per hectàrea.



WINE MODERATION  
12% ALC/VOL

Gramona

## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · 2020

Paratge Font de Jui



### Sensacions i harmonies

És daurat amb reflexos d'or rosa. Presenta aromes de fruita de pinyol madura, de roses i de flors marcides. Les notes de criança arriben amb crosta de pa i fulles seques.

L'entrada en boca és cremosa. El carbònic és cruixent, hi està plenament integrat i es fon amb una sostinguda acidesa. Una nota mineral tanca el conjunt.

Fa grans harmonies amb plats profusament especiats, orientals i caribenys. Per gaudir al màxim d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8 °C i 10 °C.

### RECONeixEMENTS

GUÍA DE VINOS GOURMETS

Guía Gourmets 2021 i 2016 93 i 94 punts sobre 100, respectivament.

Guía Peñín

Guía Peñín 2021, 2015 i 2010 93 punts sobre 100.

Robert Parker WINE ADVOCATE

Wine Advocate 2015 91 punts sobre 100.

LA GUÍA de vins de Catalunya

Guía de Vins de Catalunya 2014 9,08 punts sobre 10 en tast a cegues.