

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Ecològic · 2016

Criança Criança en rima de més de 30 mesos amb tap de suro.

Varietats 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Vol. 12 %

Dosatge Brut Nature.

Nº ampolles 8.214



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 a 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 i posterior entrada per gravetat a la premsa. Es premsen sencers obtenint un 50% d'extracció i separant meticulosament les fraccions. El most fermenta en bóta de roure francès de 600 i 300 litres de diversos usos a temperatura controlada en cambra freda a 14°C. S'obté un vi base fresc, elegant de fort esquelet. Una de les consignes des del primer moment és aconseguir l'harmonia entre l'expressivitat aromàtica del varietal, mantenint la seva característica tonalitat i evitar en tot moment una excessiva aportació de tanins. 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. Brut Nature.

Gramona

GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Ecològic · 2016

Paratge 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 2.500/3.000 kg. per hectàrea.

Sensacions

Vista

Color or vell amb centelleigs de "pell de ceba".

Nas

Un perfil subtil i alhora complex. Tocs florals com pètals de rosa i de violeta. Fruits vermells: maduixes silvestres, nabius, groselles. Frescor cítrica d'aranja, i notes herbàcies de fonoll i herba fresca. La criança es manifesta en forma de pasta de full i crema anglesa.

Boca

Entrada molt fresca. Carbònic plenament integrat i cruixent que es fon amb una sostinguda acidesa. Una nota mineral tanca el conjunt.

Harmonies

Tot tipus d'aperitius, molt agradable amb el menjar especiat, oriental, thai, ca-ri-beny. També per a la cuina Mediterrània, és un gran aliat de la millor matèria primera. Per gaudir al màxim d'aquest vi suggerim servir-lo entre 8°C i 10°.



GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Ecològic · 2016

RECONeixEMENTS

Guia Peñín 2010 - 2015. 91 punts.

Guia Gourmets 2016 Los Mejores Vinos. 94 punts al tast a cegues. Gramona entre els millors caves durant 17 anys consecutius.

Guia de vins de la Setmana Vitivinícola 2016. 96 punts.

Guia de Vins de Catalunya 2014. En tast a cegues 9,08 punts.

Anuari de Vins Ed. El País 2013. 92 punts.

“Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”. Gramona s'ha classificat en el lloc número 26
Wine Advocate 2015 91 punts