

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Demeter · 2018

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

**Varietats** 100% Pinot Noir

**Vol.** 12 %

**Dosatge** Brut Nature.

**Nº ampolles** 9.001



### 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, emprem 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 25 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 300 i 600 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.

WINE MODERATION (U)  
4.71 OZ 13.7 FL OZ

Gramona

# GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Demeter · 2018

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 cremosa. 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, caribeny. 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°C.



## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Ecològic · 2018

### RECONeixEMENTS

---

**Guia Gourmets** 2021 93 punts sobre 100.

**Guia Peñín** 2021, 2010 i 2015 93 punts sobre 100.

**Guia Gourmets** 2016 94 punts sobre 100 al tast a cegues. Gramona entre els millors escumosos durant 17 anys consecutius.

**Guia de vins de la Setmana Vitivinícola** 2016 96 punts sobre 100.

**Anuari de Vins El País** 2016 92 punts sobre 100.

**Wine Advocate** 2015 91 punts sobre 100.

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