

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut nature · 2020

**Crianza** más de 30 meses con tapón de corcho natural

**Variedades** 100% pinot noir

**Vol.** 12 %

**Brut nature**



### Añada 2020

Esta añada, lluviosa y cálida, ha sido difícil en muchos sentidos y también a la viña. Se considera que la afectación de mildiu ha sido la peor de los últimos cien años en el Penedés. Gracias a la viticultura biodinámica, especialmente a los preparados que vivifican el suelo y mejoran la resistencia de las cepas, la cosecha se llevó a término, aunque con menos uva de lo que cabía esperar. Se trata de una añada atípica, pero de gran calidad.

### Elaboración

Después de la cosecha manual, la uva pasó por la mesa de selección antes de entrar por gravedad a la prensa.

Recogimos un 52% de la extracción y se separaron las fracciones meticulosamente.

El mosto fermentó en barricas de roble francés de 600 y 300 litros de varios usos, a 14 °C de temperatura, para obtener un vino base fresco, elegante y con un esqueleto firme, siempre cuidando el equilibrio entre la expresividad aromática y la tanicidad.

Realizado el tiraje, Argent Rosé disfruta de una crianza en rima de más de 30 meses. El proceso es totalmente artesanal. Utilizamos tapón de corcho natural, que favorece las más largas crianzas. Usamos pupitres para el clarificado. El removido y el degüello se realizan también a mano.

### Viticultura biodinámica en nuestras viñas

Practicamos la gestión biodinámica 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.

Cosechamos nuestro pinot noir en las viñas de Mas Escorpí i El Manco. Las cepas tienen una edad media de veinticinco años y están plantadas en terreno pedregoso y fresco, con más de un 40% de cal, a 300 metros de altitud. Nos dan una limitadísima producción, en torno a los 2.500 - 3.000 kilos por hectárea.



WINE MODERATION  
ARTS DEL TEMPS

Gramona

## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · 2020



### Sensaciones y armonías

De color dorado con reflejos de oro rosa, ofrece aromas a fruta de hueso madura, a rosas y flores marchitas. Las notas de crianza vienen de la mano de la corteza de pan y la hojarasca.

La entrada en boca es cremosa. El carbónico es crujiente, está plenamente integrado y se funde con una sostenida acidez. Una nota mineral cierra el conjunto.

Sus armonías ideales son platos profusamente especiados, orientales y caribeños. Para disfrutar al máximo de este vino, sugerimos servirlo entre 8 °C y 10 °C.

### RECONOCIMIENTOS

GUÍA  
DE VINOS  
GOURMETS

**Guía Gourmets** 2021 y 2016 93 y 94 puntos sobre 100, respectivamente.

Guía Peñín

**Guía Peñín** 2021, 2015 y 2010 93 puntos sobre 100.

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

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

LA  
GUIA  
de Vinos  
de Catalunya

**Guía de Vins de Catalunya** 2014 9,08 puntos sobre 10 en cata a ciegas.