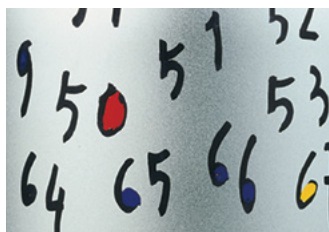
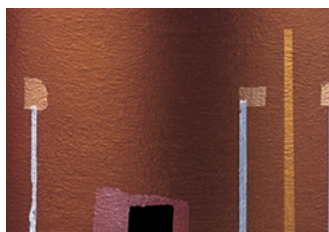
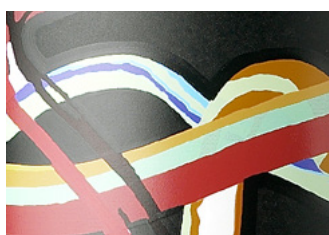


# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA COLECCIÓN DE ARTE

Mágnum · 1999



**Crianza** Crianza en rima de más de 96 meses.

**Variedades** 100% Chardonnay

**Vol.** 12 %

**Dosage** 6 gramos/litro.

Concebida para regocijo de unos pocos, la Colección de Arte de Gramona está destinada a ayudar a muchos. Cada uno de estos artistas consagrados -Josep Guinovart, Rafael Canogar, Albert Ràfols-Casamada, Modest Cuixart, Juan Manuel Broto - ha plasmado su trabajo sobre una botella mágnum. Una serie limitada de botellas numeradas a mano que contiene un Gran Reserva único por su madurez y coupage. Los beneficios obtenidos de la Colección se destinan a la Fundación Joan Salvador Gavina.

### Viticultura ecológica y biodinámica

Basadas en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su hábitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantenemos cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos.

A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestras viñas y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboramos nuestros propios preparados y nuestro compost animal y vegetal a partir de nuestro huerto de plantas medicinales y de nuestra granja de vacas, ovejas y caballos.

### Elaboració

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros.

Se envejece en botellas magnum almacenado en sus lados durante no menos de 96 meses. Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, el removido y el descorche se efectúan manualmente.

El toque de licor de expedición que proviene de nuestra solera centenaria aporta la firma inconfundible de la casa. Símbolo de elegancia que ha hecho que este espumoso se convirtiera en un clásico. Dosage moderado, de 6 gramos por litro.

*Gramona*

## GRAMONA COLECCIÓN DE ARTE

Mágnam · 1999



### Sensaciones

#### Vista

Brillante, paja amarillo vibrante con reflejos oro nuevo.

#### Nariz

Muy intenso, con sabor a fruta compotada y aromas florales de gran profundidad, pan recién horneado, una explosión de cítricos, tofee.

#### Boca

Amplia, la cremosidad aterciopelada crea una capa de burbujas finas. Se expande y envuelve a todo el paladar.

#### Armonías

Es el espumoso ideal para celebrar ocasiones especiales, y el acompañamiento perfecto a lo largo de toda una comida o por la noche.