

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2010

*Finca Font de Jui*

**Criança** Criança en rima de més de 100 mesos amb tap de suro.

**Varietats** 65% Xarel·lo i 35% Macabeu.

**Vol.** 12 %

**Dosatge** 5,5 grams/litre.

**Nº ampolles** 4.800



### 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, emprant 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

Ens responsabilitzem de cada pas de l'elaboració dels nostres vins, des del camp fins l'ampolla. Collim el raïm manualment, utilitzem taula de selecció, entrem el raïm per gravetat i el premssem sencer. Criança en rima de més de 100 mesos. Procés 100% artesanal. Durant el temps de repòs en el silenci de la cava, fem servir tap de suro, que possibilita les més llargues criances. Ús de pupitres. El remogut i el degollament s'efectuen manualment. Dosatge moderat de 5,5 grams per litre. El licor d'expedició prové de la solera familiar amb més de 100 anys d'edat, art que respon a una tradició que es manté generació rere generació.

### Finca Font de Jui

La Finca Font de Jui consta de 22,5 hectàrees. De les quals 15 són de Xarel·lo i 7,5 de Macabeu. S'estenen entre el Riu Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivell del mar) fins el turó de Mas Escorpí (a 350mts sobre el nivell del mar), que domina el poble de Sant Sadurní, i les seves pendents d'orientació sud. Amb un sòl de composició argilós-calcarí, amb plaques de sorra al costat del riu i amb profusió de roca a la zona més alta i seca. Gramona treballa la Finca, com totes les seves terres, amb filosofia ecològica i biodinàmica.

És una Finca de concepte bordelès, el concepte "Chateau", que agrupa parcel·les de més d'una varietat, considerades indispensables per a la identitat del vi, als voltants del Celler Batlle, que se situa enmig d'aquest territori delimitat.

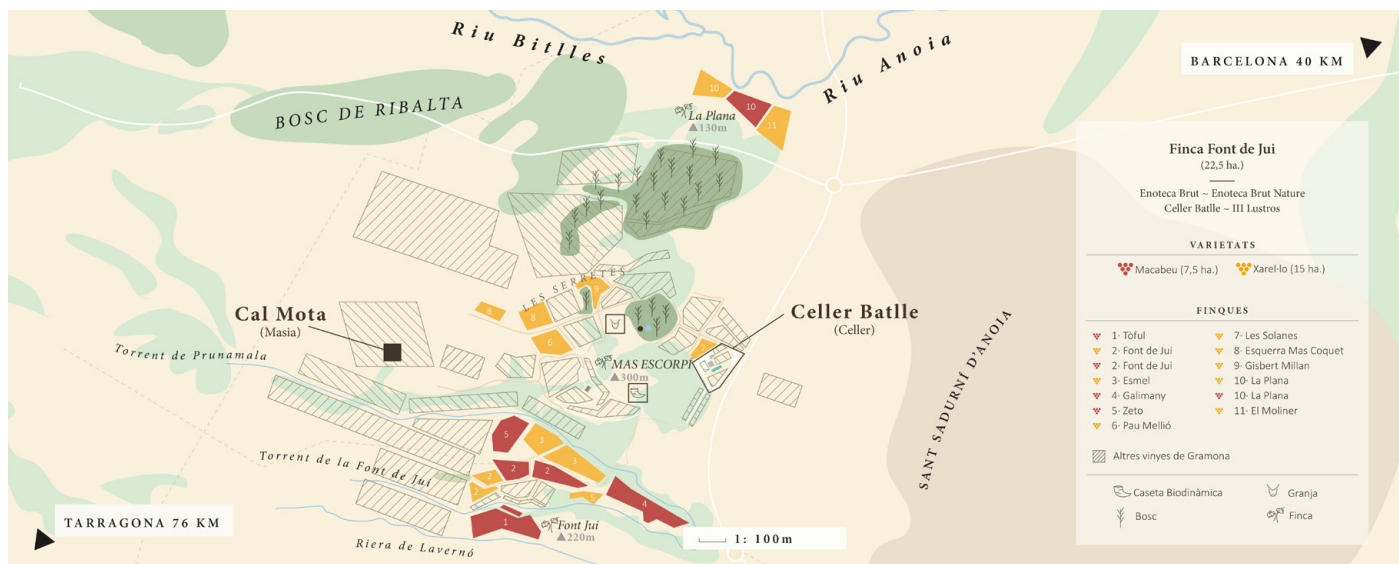


Gramona

## GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2010

◆  
*Finca Font de Jui*



### Sensacions

### Vista

Groc color palla amb reflexos daurats de tonalitats brillants.

### Nas

Intens i complex. Fruita blanca madura: préssecs, poma golden, codonyat. Cítrics com la pell de la llimona. Espurnes d'herbes aromàtiques i flors blanques, com el pi i la flor de cirerer. Les notes de criança són infinites: escorça de pa torrat, pasta de full, brioche, fruits secs (com avellanes torrades i ametlles), crema anglesa, cafè, praliné, vainilla...

### Boca

L'entrada és poderosa i amb enormes matisos. Equilibri entre maduresa i frescor. Bombolla fina, fundent, cremosa que dóna una sensació de plenitud, una carícia al paladar. Expressiva via retronasal que confirma els records de fruita i de la seva llarga criança. Subtil final de records minerals.

### Harmonies

Aquest escumós farà gaudir de totes les delícies dels grans menjars. És respectuós amb totes les matèries primeres i elaboracions. Ideal per acompanyar tot un menú degustació. Encara que sens dubte la bona companyia i els grans moments són la seva millor harmonia. Per tal de realçar la bellesa d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8°C i 10°C i beu-re'l en copa àmplia per afavorir l'oxigenació i la seva expressivitat. Celler Batlle es pot beure ara o, si es conserva en condicions adequades, es podrà gaudir en el futur.



## GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2010



*Finca Font de Jui*

### RECONeixEMENTS

---

**Guia Peñin 2020.** Celler Batlle 2009 se situa al Podi amb 96 punts. En aquesta mateixa edició, la collita 2005 se situa entre els Millors Vins de la Guia amb 99 punts.

**Guia de Vinos Gourmet 2020.** Obté de nou 98 punts en tast a cegues, sent considerat com a Millor Escumós de la Guia.

**Guia de Vins de Catalunya 2020.** Celler Batlle està inclòs en la categoria dels millors.

**Decanter 2020.** Celler Batlle 2009 obté Medalla de Platí amb 98 punts, sent l'escumós espanyol millor valorat. Per part seva, en un article de la revista, els Masters of Wine Pedro Ballesteros i Sarah Jane Evans consideren aquest escumós el més propici (i únic escollit) per a la guarda en el celler degut al seu llarg potencial en ampolla.

**Wine Advocate.** 95 punts.

**Jancis Robinson 2020** (Tast a cegues per l' ex sommelier d' El Bulli, formador especialitzat i redactor, Ferran Centelles). Escollit Millor Escumós del País amb 18,5 punts.

**Anuari de Vins d' El País 2020.** Amb 96 punts, Celler Batlle se situa en el Quadre d' Honor dels Vins d'Espanya.

**CSWWC (Champagne & Sparkling Wine World Championship)**, liderada per Tom Stevensons i Essi Avellan MW, atorga a Gramona Celler Batlle 2009 medalla d'Or i és considerat Millor Escumós Espanyol i Millor Corpinnat.

**Guia Proensa 2020.** 95 punts.