

GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2017

Varietats	100% xarel.lo provinent de l'agricultura biodinàmica i vinificació certificada amb el segell DEMETER .
Vol.	12%
Finca	Font Jui
Nº ampolles	5.511



Viticultura ecològica i biodinàmica

Font Jui, d'on procedeix aquest vi, és una finca familiar amb una extensió de 4 hectàrees de Xarel.lo i un sòl argilós calcari molt particular.

Treballem aquestes terres basant-nos en la minuciosa observació i tractament dels factors que influeixen en la nostra vinya i el 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 sols esponjosos. A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, elaborem els nostres propis preparats i compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

Elaboració

Verema manual i posterior taula de selecció. Premsat del raïm sencer. Utilitzem exclusivament el most flor. Fermentació a temperatura controlada a 14°C. Aquest vi es fermenta i es cria en botes de 300 litres de roure francès (gra fi i torrat mig). S'utilitzen un 33% de botes noves i la resta són de segon i tercer any per tal de respectar al màxim el caràcter del raïm. Criança amb les seves mares durant 3 mesos.



El certificat Demeter garanteix que un producte s'ha elaborat seguint el mètode biodinàmic i s'identifica amb el segell Demeter. **A Gramona, el segell fa al·lusió tant al cultiu del raïm com a l'elaboració del vi.**

GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2017



Sensacions

Vista

Groc pàl·lid amb lleus matisos daurats.

Nas

De personalitat decidida. Expressiva aroma frutal, com el codony fresc i el préssec, amb notes de pell de cítric madur. Denota aromes a herbes mediterrànies, com el fonoll, el romaní, el llorer i fins i tot la flor de camamilla. Amb el temps, a la copa, el vi segueix obrint-se i descobrim l'elegant estela de la seva criança; records d'ametlla crua, fleca fresca i algunes notes especiades com el clau, la nou moscada i el pebre blanc. Tanca una lleugera nota salina que evoca mineralitat.

Boca

Entrada amable, vi amb cos, ampli i untuós. A la via retr nasal tornen les notes de fruita barrejades amb les torrades i salines. Agradable final de bon recorregut i sensacions refrescants..

Harmonies

Un vi amb una infinitat de possibilitats gastronòmiques. Peixos blancs i blaus. Mariscos, proposem que ho provin amb ostres. Carns blanques en general. Formatges de fortaleza mitja-suaus. Per a poder gaudir de totes les sensacions del vi recomanem beure'l entre 8°C i 10°C.



GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2017

RECONeixEMENTS

Guía Peñín 2015. 93 punts.

Guía Gourmets 2014. 93 punts.

Guía Gourmets 2013. Millor vi blanc, segons els lectors de la guia.

Anuario de Vinos El País 2013. 94 punts.

Guia de Vins de Catalunya 2014. 9,39 punts.

Vinum Nature FULLA DAURADA 2013-2014. Vi Ecològic de Qualitat Excel·lent.

Concurs de Vins D.O. Penedès 2012. Medalla d'Argent.