

GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2016

Varietats	100% xarel.lo provinent de l'agricultura biodinàmica i vinificació certificada amb el segell DEMETER .
Vol.	13%
Finca	Font Jui és una finca familiar amb una extensió de 4 hectàrees de xarel.lo, amb un sòl argilós i calcari molt particular.
Nº ampolles	5.422



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, fem 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

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 bótes de 300 litres de roure francès (gra fi i torrat mig). S'utilitzen un 33% de bótes 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 · 2016



Sensacions

Vista

Groc pàl·lid amb lleus matisos daurats.

Nas

De personalitat decidida. Expressiva fruita d'os, nespres i préssec. Cítrics madurs i codony sobre un fons herbaci - seductores notes de fonoll, llorer, romaní, fari-gola, herba fresca, camamilla-. Amb el temps, a la copa, el vi segueix obrint-se i descobrint-se elegant deixant de la seva criança records de closca d'ametlla, fleca fresca, nou moscada pebre blanc, vainilla en branca. Tanca una lleugera nota salina que evoca la mineralitat.

Boca

Entrada amable, vi amb cos, ampli i untuós. A la via retronasal tornen les notes de fruita barrejades amb les salines. Tanca el conjunt una agradable sensació refrescant.

Harmonies

Un vi amb una infinitat de possibilitats gastronòmiques. Peixos blancs i blaus. Mariscs, proposem que ho provin amb ostres. Formatges de fortalesa mitjana - suaus. Per a poder gaudir de totes les sensacions del vi recomanem beure'l entre 8°C y 10°C.



GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2016

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.