

Gramona

GRAMONA FRISANT DE GEL

Gewürztraminer · 2018

Varietats	100% Gewürztraminer
Vol.	10,5 %
Nº ampolles	4.408



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

El vi comença la seva elaboració com el Vi de Glass, que s'elabora des de 1997, anteriorment sota el nom de Vi de Gel. El procés ha anat variant amb el temps d'acord amb una premissa: l'extracció de l'essència, que representa la part més noble del raïm. Actualment, i després d'anys d'investigacions, s'elabora amb un prototip alimentat de nitrogen líquid. De la mateixa manera que les més prestigioses cuines d'avantguarda se serveixen del nitrogen per crear les més sublimes propostes gastronòmiques.

Per tal d'aconseguir el resultat *frizzante*, es realitza una segona fermentació d'una part dels seus sucres.

Es tracta d'un vi dolç de fred, una nova categoria legal que s'ha incorporat recentment a la Denominació d'Origen Penedès, gràcies a les investigacions de Gramona.

Gramona

GRAMONA FRISANT DE GEL

Gewürztraminer · 2018



Sensacions

Vista

Groc pàl·lid amb reflexos daurats.

Nas

Intensitat mitja. Aromes de fruita blanca -préssec en almívar, pera d'aigua - raïm de taula, litxis, flors blanques i tons d'herbes aromàtiques.

Boca

Llaminer a l'entrada, cos mitjà. De textura vellutada molt agradable. Records de fruita. Té un final molt refrescant.

Harmonies

Recomanem beure'l molt fred, al voltant dels 6°C. Ideal per beure amb les postres especialment aquelles amb fruites. També amb formatges i com a acompanyant a la sobretaula.