

Gramona

GRAMONA GRA A GRA

Blanc · Vi naturalment dolç · 2011



Varietats	Sauvignon blanc, Chardonnay i Muscat de Frontignan
Vol.	12%
Vinyes	Les Solanes i Mas Escorpí

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 servir 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

Sobremaduració dels raïms a la pròpia vinya de les nostres parcel·les de *Les Solanes i Mas Escorpí*.

Selecció en el camp les fileres de vinya que són meticulosament observades. Les vinyes es protegeixen amb vel·ls per evitar que les aus es mengin aquests fruits tan preuats i dolços. Finalment veremem "tard" i manualment. El fruit recollit passa per la taula de selecció on l'equip de Gramona i voluntaris col·laboradors i amics tornen a implantar un exhaustiu criteri selectiu. Triant, de cada raïm, els grans que arriben a la perfecta deshidratació.

Fermentació en bóta de 300 litres de roure francès, de segon any. Aquí roman durant 50 dies amb parada natural de la fermentació pels seus propis sucres residuals. Aquest vi pertany a la categoria vi naturalment dolç.

Temperatura de fermentació de 18°C

Després de la seva lenta fermentació es porta a ampolles de gran format denominades *Matusalems*, de 6 litres de capacitat. Aquí passarà el temps necessari fins a aconseguir una evolució que només dona el recipient de vidre, inert però amb l'intercanvi d'oxigen controlat a través del seu tap de suro. Aquests *Matusalems* reposen en una cova refugi just a sota de la vinya que dona origen a aquest vi.

Gramona

GRAMONA GRA A GRA

Blanc · Vi naturalment dolç · 2011



Sensacions

Vista

Tonalitat or intens molt brillant.

Nas

Profund i intens. Exuberant fruita d'os, albercocs, préssec, orellanes i codony. Notes florals, camamilla, farigola, llorer, romaní. Una nota de mel.

Boca

Entra a la boca de forma llaminera i àmplia. Cos mitjà amb gran càrrega de fruita, envoltant i glicèric. Post gust llarg.

Harmonies

Postres de fruita d'os i fruita tropical a base de merengues i caramels. Provin-ho amb foies i formatges, especialment pastes toves de fortaleza mitjana.



Matusalem

Ampolles de gran format



GRAMONA GRA A GRA

Blanc · Vi naturalment dolç · 2011

RECONeixEMENTS

Guía Peñín 2014. 94 punts.

Nariz de Oro 2014. Finalista millor dolç d'Espanya.

Guia de Vins de Catalunya 2014. 8,74 punts.

Guía de Vinos Gourmets 2014. 94 punts.

Anuario de Vinos El País 2013. 90 punts.