

# Gramona

## GRAMONA GRA A GRA

Blanc · Vino naturalmente dulce · 2011



---

<b>Varietades</b>	Sauvignon blanc, Chardonnay y Muscat de Frontignan
<b>Vol.</b>	12%
<b>Vïñas</b>	Les Solanes y Mas Escorpí

---

### Viticultura ecológica y biodinámica

Basadas en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su hábitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantenemos cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos.

A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestras viñas y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboramos nuestros propios preparados y nuestro compost animal y vegetal a partir de nuestro huerto de plantas medicinales y de nuestra granja de vacas, ovejas y caballos.

### Elaboración

Sobremaduración de los racimos en la propia viña de nuestras parcelas de Les Solanas y Mas Escorpí. Seleccionamos en el campo las filas de viñedo que serán meticulosamente observadas. Las viñas son protegidas con velos para evitar que las aves coman esos preciados y dulces frutos. Finalmente vendimiamos “tarde” y manualmente. El fruto recogido pasa por la mesa de selección donde el equipo de Gramona y voluntariosos amigos nos ayudan implantando un exhaustivo y meticuloso criterio selectivo, eligiendo de cada racimo los granos que alcanzan la perfecta deshidratación.

Fermentación en barrica de 300 litros, de segundo año y de roble francés. Ahí permanece durante 50 días con parada natural de la fermentación por sus propios azúcares residuales. Este vino pertenece a la categoría vino naturalmente dulce. Temperatura de fermentación de 18°C.

Después de su lenta fermentación se lleva a botellas de gran formato, *Matusalem*, de 6 litros de capacidad. Ahí pasará el tiempo necesario hasta conseguir una evolución que sólo da el recipiente de cristal, inerte pero con intercambio de oxígeno controlado a través de su tapón de corcho. Estos *Matusalem* reposan en una cueva-refugio justo debajo del viñedo que da origen a este vino.

*Gramona*

## GRAMONA GRA A GRA

Blanc · Vino naturalmente dulce · 2011



### Sensaciones

#### Vista

Amarillo dorado brillante.

#### Nariz

Intensa y expresiva. Exuberante fruta de hueso: albaricoques, melocotón. Orejones y membrillo. Confitura de naranja. Notas florales, camomila. Tomillo, laurel, romero. Una notas de miel.

#### Boca

Entrada golosa. Amplio a su paso, cuerpo medio con gran carga frutal, envolvente y glicérico. Post gusto largo.

#### Armonías

Postres de fruta de hueso y fruta tropical a base de merengues y caramelos. También armoniza con quesos, especialmente pastas blandas de fortaleza media.



#### Matusalem

Botellas de gran formato



## GRAMONA GRA A GRA

Blanc · Vino naturalmente dulce · 2011

### RECONOCIMIENTOS

---

**Guía Peñín 2014.** 94 puntos.

**Nariz de Oro 2014.** Finalista Mejor Dulce de España.

**Guía de Vins de Catalunya 2014.** 8,74 puntos.

**Guía de Vinos Gourmets 2014.** 94 puntos.

**Anuario de Vinos El País 2013.** 90 puntos.