

Gramona

GRAMONA GRA A GRA

Pinot Noir · Vi naturalment dolç · 2012



| | |
|------------------|-----------------|
| Varietats | 100% Pinot Noir |
| Vol. | 13% |
| Vinya | 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

Raïms procedents de Mas Escorpí, propietat familiar situada a 350m d'alçada. Cultivada des de 1984

En el moment de la verema, el raïm arriba als 24 graus d'alcohol probable amb una salut perfecta. Es veremen dos terços de la vinya en caixes de 20 kg i es duen a la càmera de cria durant 36 hores amb l'objectiu de baixar la temperatura a 0° C.

Procedim al desrapat triant gra a gra a la taula de selecció. Es porten a un tina de fusta on es realitza una maceració prefermentativa (5° C) durant 10 dies. Es fan remenades cada 12 hores per extreure un color intens. Quan comença a plovisquejar, es retiren les pells immediatament. Aquell mateix dia es verema el terç de raïm que roman a la vinya, el Pinot Noir sobremadurat que s'ha pansificat. Aquest és afegit al most que comença la fermentació a 13° C. La fermentació dura gairebé 6 setmanes fins que s'atura de forma natural amb 150 g / l de sucre i 13 % vol.

Finalment, per acabar d'arrodonir i aportar major complexitat al vi, es realitza la criança en bótes de roure francès durant 7 mesos.

Gramona

GRAMONA GRA A GRA

Pinot Noir · Vi naturalment dolç · 2012



Sensacions

Vista

Color cirera picota.

Nas

Expressiu i amb caràcter. Notes de fruita – gerds, maduixes i cireres en licor –. Un record floral i d'herbes mediterrànies.

Boca

Entrada llaminera bon pes de fruita i estructura tànnica que es fon. Sedueix amb el seu pas envoltant. Bona acidesa que aporta plenitud i frescor.

Harmonies

Pastisseria a base de fruits vermells. En la xocolata troba un gran aliat, ja que aporta diferents intensitats i textures. Catànies. Brownie. Coulant de xocolata amb coulis de fruites vermelles. També acompanya formatges de fortaleza mitjana - alta, i fins i tot els formatges blaus.



GRAMONA GRA A GRA

Pinot Noir · Vi naturalment dolç · 2012

RECONeixEMENTS

Guía Repsol. 91 punts.

Guía El Economista de Vinos y restaurants. Vi destacat.

Guía Vivir el Vino 2014. Millors vins dolços de l'any.