

Gramona

GRAMONA GRAN CUVÉE DE POSTRE



Sensaciones

Vista

Amarillo pajizo intenso con reflejos dorados.

Nariz

Profundo e intenso. Miel de mil flores. Fruta en compota, membrillo, orejones. En el fondo un dejo de regaliz, flores ajadas. Notas de panadería muy pronunciadas se funden con recuerdos jerezanos provenientes del licor de expedición.

Boca

Entrada golosa. Carbónico fino bien integrado, cremoso y amplio. Final nítidamente dulce y agradable.

Armonías

Ideal para acompañar los postres de la forma más exquisita. Tocinillo de cielo, tarte tatin, hojaldre con crema pastelera. Se trata de un vino espumoso que permite a los amantes del dulce disfrutar la suavidad y dulzura sin renunciar a la elegancia.



GRAMONA GRAN CUVEE DE POSTRE

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2013. 88 puntos.