

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA GRAN CUVEE DE POSTRE

**Crianza** Crianza en rima de 30 meses.

**Variedades** 33 % Xarel·lo, 33% Macabeo, 33% Perellada.

**Vol.** 11,5 %

**Dosage** 50 gramos/litro.



### 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

El licor de expedición y su magnífica integración aportan suavidad y elegancia. Un espumoso para acompañar los momentos más dulces. Dosage de 50 gramos por litro, que proviene de nuestra solera centenaria que aporta un carácter único, fruto de la experiencia de la saga.

Tiene una crianza de 30 meses, prolongado período de tiempo, nada habitual en este tipo de espumosos expresamente pensados para acompañar el postre. Esto lo convierte en el vino espumoso dulce de mayor crianza del mercado.

*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 CUVÉE DE POSTRE

## RECONOCIMIENTOS

---

**Guía Peñín 2013.** 88 puntos.