

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2017

Cupatge de vinyes escollides i certificades en agricultura biodinàmica

Criança més de 50 mesos.

Varietats 48% xarel·lo, 30% macabeu, 15% parellada, 7% chardonnay.

Vol. 12 %

Brut



Anyada 2017

Va ser una anyada atípica. L'hivern plujós i fred va afavorir la vegetació. La primavera, més seca, i un estiu amb onades de calor van començar a estressar les plantes, que encara conservaven una bona quantitat de fulles. La canícula d'agost va provocar que les tres varietats autòctones arribessin al punt òptim de maduració alhora, un fet remarcable per ser poc habitual. El raïm va disfrutar d'una sanitat extrema i un gran equilibri entre sucres i acidesa. Va ser una anyada caracteritzada per una molt bona qualitat i una relativa poca quantitat de fruita.

Elaboració

Les quatre varietats es vinifiquen separatament per aconseguir que cadascuna aportí el màxim potencial al vi base. Gramona Imperial, que va començar a elaborar la tercera generació de la família, és l'expressió de l'art del cupatge. A la personalitat diferent de cada varietat de raïm, s'hi afegeixen les característiques pròpies de cada parcel·la: obtenir l'assemblatge perfecte any rere any és un exercici de mestratge que beu directament de la tradició artesanal. Després d'assolir el cupatge, s'omplen les ampolles en les quals es realitzarà la segona fermentació. En fer el degollament de cadascuna, es realitza el dosatge amb la solera centenària, la recepta familiar que aporta les elegants notes característiques.

Una selecció de paratges curosament escollits per a un vi únic

2017 és la primera collita amb certificació Demeter de totes les parcel·les que produeixen les quatre varietats de raïm per al cupatge d'aquest escumós històric. Els 13 vinyaters de l'associació Aliances per la terra treballen de manera col·lectiva des de la voluntat de vivificar els sòls per aconseguir un raïm més expressiu, més concentrat i més complex. L'associació, impulsada el 2015 per Gramona, comparteix el compromís de perseverar en les pràctiques biodinàmiques per integrar-se en un paisatge on l'energia flueix, les forces vitals hi estan equilibrades i la qualitat del raïm manté l'excel·lència any rere any. L'art del cupatge, consisteix a fer que els atributs de cada varietat es combinin entre ells i creïn la millor versió possible del conjunt. La identitat de cadascun dels paratges curosament seleccionats i l'equilibri del seu assemblatge són el que fa únic i singular Gramona Imperial. L'especificitat de cada vinya suma elegància i seducció a la simfonia resultant.

* Disponible en format magnum (1,5 l) i jeroam (3 l).

WINE MODERATION
2017-2018

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2017



Cupatge de vinyes escollides i certificades en agricultura biodinàmica



Sensacions i harmonies

És de color groc pàl·lid amb reflexos de groc palla. En les aromes hi destaquen fruites blanques madures, com poma i préssec de vinya. Hi trobem notes cítriques de la pell de llimona i el punt anisat del fonoll. Fa pensar en blat, mantega i briox. Al cap d'una estona a la copa, apareixen aromes madures de pastís de poma, massapà i crema cremada.

A la boca hi trobem la bombolla finíssima i cremosa pròpia d'aquest escumós. Es mostra ample i alhora viu i refrescant. Hi tornem a trobar les aromes de poma al forn i brioxeria.

És elegant, versàtil, cremós i seductor. Un gran vi gastronòmic per acompanyar pèril ibèric, carns blanques i verdures rostides: el torrat abraça les aromes del Gramona Imperial de manera elegant.

RECONeixEMENTS



Decanter 2022 Medalla d'Or, sent l'escumós millor valorat del país.



Champagne and Sparkling Wine World Championship 2022 i 2020 "Best in Show"
Millor Vi Escumós d'Espanya i Millor Corpinnat.

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2017



Cupatge de vinyes escollides i certificades en agricultura biodinàmica



Guia de Vins de Catalunya 2022 Amb 9,51 punts sobre 100 se situa al cim dels vins tastats.



Wine Advocate 2022 Imperial obté 91 punts sobre 100.



Premis Vinari 2022 Medalla d'Or en la categoria Escumosos Blancs d'Anyades 2016 i anteriors.



El Periódico - Gourmet's 2022 Encapçala la classificació de millor escumós de menys de 20€.



Guía Peñín 2018 93 punts sobre 100.



AEPEV - Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vino 2016 i 2014 Millor Vi Escumós.



Wine Life "Millor Escumós que es pot adquirir a Holanda" Niek Beut.



Verema.com 2014 Vi Escumós de l'Any.