

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA IMPERIAL

Brut · Demeter · 2017

Crianza Crianza en rima de más de 50 meses.

Variedades 47,5% Xarel·lo, 30% Macabeo, 7,5% Chardonnay, 15% Parellada
Cada variedad se vinifica por separado.

Vol. 12 %

Dosage 7 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

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos la uva manualmente y depositamos los racimos en cajas de 25 Kg, utilizamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y realizamos un prensado del racimo entero.

Utilizamos las cabezas y los corazones (52,5%) del fraccionado con nuestras prensas especializadas en el prensado de uva entera, con fincas provenientes de nuestros 12 viticultores de *Aliances per la Terra*.

El toque de licor de expedición que proviene de nuestra solera centenaria aporta la firma inconfundible de la casa, símbolo de elegancia que ha hecho que este espumoso se convirtiera en un clásico.

Dosage moderado de 7 gramos por litro.



* Disponible en formato Magnum 1,5 lts.
Añada 2015

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · Demeter · 2017



Sensaciones

Vista

Amarillo pálido y reflejos pajizos.

Nariz

Es intenso, destaca la fruta blanca madura, la manzana, el melocotón de viña. Notas cítricas de piel de limón. Tonos anisados, hinojo. Recuerdos de trigo. Mantequilla, brioche. La oxigenación potencia los aromas maduros: tarta de manzana, mazapán, yema tostada

Boca

Amplio a su paso, vivaz y refrescante, de burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y panadería. Un espumoso que, año tras año, demuestra su personalidad y finura.

Armonías

Gramona Imperial es, sobre todo, muy versátil. Se puede tomar durante toda la comida, desde el aperitivo hasta la sobremesa.



GRAMONA IMPERIAL

Brut · Demeter · 2017

RECONOCIMIENTOS

Decanter 2022 Medalla de Oro, siendo el espumoso mejor valorado del país.

Champagne and Sparkling Wine World Championship 2022 y 2020 "Best in Show"
Mejor Vino Espumoso de España y Mejor Corpinnat.

Guia de Vins de Catalunya 2022 Con 9,51 puntos sobre 100 se sitúa en la cima de los vinos catados.

El Periódico - Gourmet's 2022 Encabeza la clasificación de mejor espumoso de menos de 20€.

Guía Peñín 2018 93 puntos sobre 100.

AEPEV - Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vino 2016 y 2014 Mejor Vino Espumoso.

Wine Life "Mejor Espumoso que se puede adquirir en Holanda" Niek Beut.

Verema.com 2014 Vino Espumoso del Año.