

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2018

Ensamblaje de viñas escogidas y certificadas en agricultura biodinámica

Crianza más de 49 meses

Varietades 45% xarel·lo, 35% macabeo, 10% parellada , 10% chardonnay

Vol. 12 %

Brut



WINE MODERATION
12% ALC/VOL

Añada 2018

La lluvia fue la protagonista, especialmente durante la primavera. La cosecha se inició ligeramente más tarde que en 2017 porque, a diferencia de las tres vendimias anteriores y gracias a las precipitaciones, la temperatura media se mantuvo moderada. Este hecho también propició un nivel de acidez en la uva muy interesante para los vinos espumosos destinados a envejecer.

Elaboración

Las cuatro variedades se vinifican por separado para conseguir que cada una aporte el máximo potencial al vino base. Gramona Imperial, que empezó a elaborar la tercera generación de la familia, es la expresión del arte del *coupage*. A la personalidad diferente de cada variedad de uva, se añaden las características propias de cada parcela: obtener el ensamblaje perfecto año tras año es un ejercicio de maestría que bebe directamente de la tradición artesanal. Después de lograr el *coupage*, se llenan las botellas en las cuales se realizará la segunda fermentación. Tras el degüello de cada una, se realiza un *dosage* con la receta familiar de solera centenaria, que aporta las elegantes notas características.

Una selección de parajes cuidadosamente escogidos para un vino único

2018 es la segunda cosecha con certificación Demeter, de todas las parcelas que producen las cuatro variedades de uva para el ensamblaje de este espumoso histórico. Los 13 viñadores de la asociación Aliances per la terra trabajan de manera colectiva desde la voluntad de vivificar los suelos para conseguir una uva más expresiva, más concentrada y más compleja. La asociación, impulsada en 2015 por Gramona, comparte el compromiso de perseverar en las prácticas biodinámicas para integrarse en un paisaje donde la energía fluye, las fuerzas vitales están equilibradas y la calidad de la uva mantiene la excelencia año tras año. El arte del *coupage*, consiste en hacer que los atributos de cada variedad se combinen entre ellos y creen la mejor versión del conjunto. La identidad de cada uno de los parajes, cuidadosamente seleccionados y trabajados, y el equilibrio de su ensamblaje son lo que hace único y singular Gramona Imperial.

* Disponible en formato magnum (1,5 l)
i jeroboam (3 l).

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2018



Ensamblaje de viñas seleccionadas y certificadas en agricultura biodinámica



Sensaciones y armonías

Es de color amarillo pálido con reflejos pajizos. Entre sus aromas destaca la fruta blanca madura, como la manzana, y un aire floral. Se encuentran las notas cítricas de la piel de limón y el punto anisado del hinojo. Trae recuerdos de trigo, mantequilla y brioche. Al cabo de un rato en la copa, aparecen aromas maduros de pastel de manzana y mazapán.

En boca en boca la cremosidad es protagonista junto con la finísima burbuja y con un frescor especialmente bien equilibrado. Se muestra amplio y vivo a la vez. Regresan los aromas de manzana al horno y bollería, con recuerdos de frutos secos tostados, toffee y libro viejo.

Es elegante, versátil, cremoso y seductor. Un gran vino gastronómico para acompañar jamón ibérico, carnes blancas y verduras asadas: su tostado abraza los aromas de Gramona Imperial de manera elegante.

RECONOCIMIENTOS



Decanter 2023 Medalla de Plata, 2020 y 2022 Medalla de Oro, siendo el espumoso mejor valorado del país.



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

Guía Peñín

Guía Peñín 2022. 93 puntos sobre 100.

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2018



Ensamblaje de viñas seleccionadas y certificadas en agricultura biodinámica



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



Wine Advocate 2022 Imperial obtiene 91 puntos sobre 100.



Premis Vinari 2022 Medalla de Oro en la categoría Espumosos Blancos de Añadas 2016 y anteriores.



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.