



GRAMONA ALIANCES LA CUVÉE

Extra Brut · 2022

AÑADA

La brotación fue algo tardía a causa del frío primaveral, pero las temperaturas aumentaron y el ciclo se normalizó en poco tiempo. Después de sufrir cuatro olas de calor muy severas en las que las temperaturas aceleraron el ciclo de la planta, el estrés hídrico añadido provocó que muchas viñas detuvieran su actividad muy pronto. El tamaño de los granos fue casi de la mitad del volumen medio. Los ciclos de maduración de todas las variedades se compactaron y provocaron una vendimia rápida. En el ámbito sanitario, y en cuanto a hongos y plagas, hay que destacar que no hubo problemas. Será recordada como una añada muy exigente.

Un espumoso fresco y versátil

ELABORACIÓN

La vendimia fue manual, en cajas de 25 kilos. La uva pasó inmediatamente por la mesa de selección y, a continuación, se prensaron los racimos enteros. Se obtuvo un cincuenta por ciento de extracción y se separaron meticulosamente las diferentes fracciones. Un quince por ciento del vino base, antes de ser embotellado para la segunda fermentación, disfruta de una crianza en barrica de roble de 300 litros. Una vez realizado el tiraje, las botellas reposan un mínimo de 24 meses en la cava. Justo en el momento del degüello, se realiza un dosage mínimo de 3 gramos por litro.

SENSACIONES

En la nariz, con una intensidad media, presenta elegantes notas florales acompañadas de aromas de fruta de hueso, como el melocotón y el albaricoque. También olemos a manzana golden, piel de limón y piña. Están presentes aromas a miga de pan, almendra y algunas notas balsámicas de hinojo y laurel. En boca, ofrece una entrada amable, de cuerpo medio que abraza los sentidos, con un carbónico tonificante de textura crujiente. En vía retronasal regresan los recuerdos cítricos, de manzana y de almendra. Tiene un final largo, muy refrescante.



Aliances es fruto del ensamblaje de las uvas de varias parcelas familiares y de Aliances per la Terra

Aliances per la Terra es una asociación pro biodinámica del Penedés liderada por Gramona.

Crianza

Más de 24 meses con sus lías

Variedades

81 % xarel·lo
12 % macabeo
7 % parellada

Información técnica

Volumen alcohólico 12 %
Acidez total 3,60 g/l H₂SO₄
Sulfitos 78 mg/l
pH 2,95
Azúcar residual 2,5 g/l





GRAMONA ALIANCES LA CUVÉE

Extra Brut · 2022

VITICULTURA DE TERRUÑO

Con el objetivo de mantener vivo nuestro terruño, implementamos prácticas vitícolas respetuosas con la viña. Preservamos y protegemos el carácter único y las características naturales de nuestros suelos, reconociendo su importancia en la calidad y singularidad de nuestros vinos espumosos.

El trabajo artesanal en las viñas implica varias disciplinas, como por ejemplo la clasificación de suelos, la poda de respeto, la plantación en vaso, los injertos en pie americano en la viña y la poda en verde, entre otros. Cada una de estas técnicas empleadas en el viñedo requiere una observación y dedicación constante.

Uno de los valores más preciados para nosotros es la conexión profunda que conseguimos establecer con la naturaleza. Pisar la viña a diario nos hace ser conscientes del ciclo vegetativo, y nos permite trabajar de manera eficiente y responsable.