



GRAMONA LA MACA

Macabeu · Demeter · 2019

Varietats	100 % Macabeu.provinent de l'agricultura biodinàmica i vinificació certificada amb el segell DEMETER .
Vol.	12%
Finca	Galimany
Nº ampolles	6.700



Viticultura ecològica i biodinàmica

Basades en la minuciosa observació i tractament dels factors que influeixen a la nostra terra i al seu hàbitat. No apliquem herbicides ni pesticides químics, fem servir recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn i mantenim cobertes vegetals espontànies per aconseguir sòls esponjosos.

A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els seus nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, i elaborem els nostres propis preparats i el nostre propi compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

Elaboració

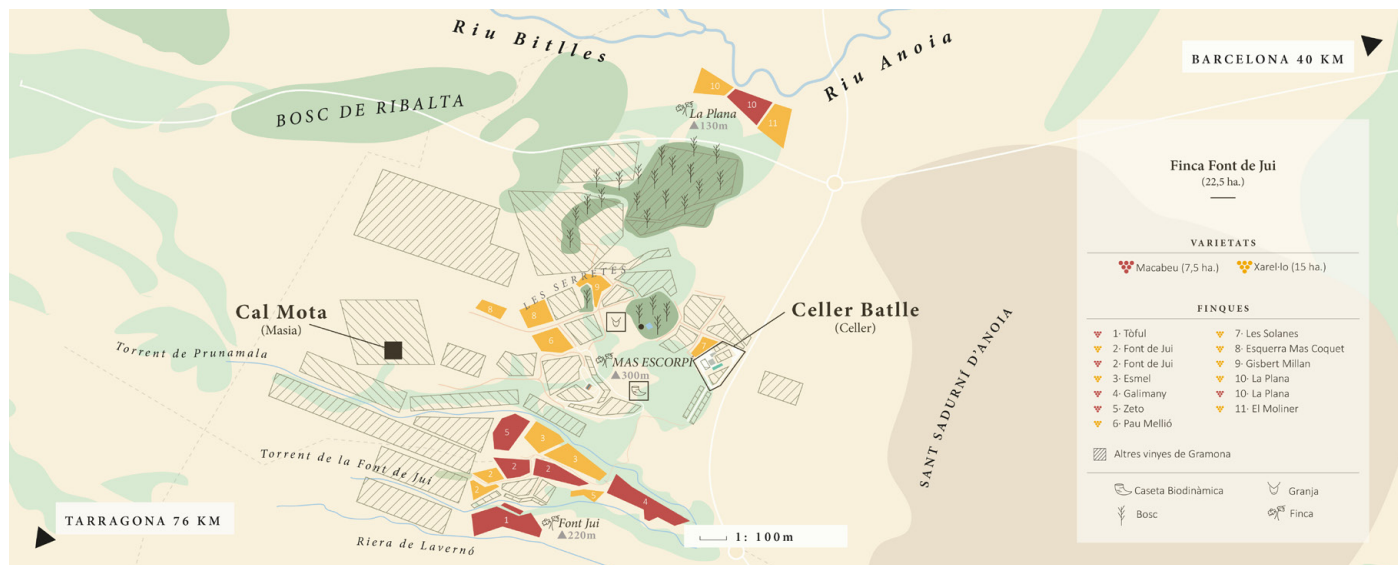
Recol·lectem manualment, fem servir taula de selecció i entrada del raïm per gravetat. Refredament del raïm, premsat del raïm sencer i fraccionat meticulós del most. Maceració d'entre 0°C i 5°C amb les lies (fins a un 20%) obtingudes de les decantacions procedents de macabeus emprats per a l'elaboració dels nostres escumosos. Durant la fermentació, s'incorporen aquests apreciats precursors que havien estat preservats en fred. La maceració dura de 2 a 3 setmanes. Fermenta en barriques de diversos usos (més de 10 anys), no busquem aportació de la fusta però sí una lleugera mineralització. El vi passa 6 mesos a l'ampolla.



El certificat Demeter garanteix que un producte s'ha elaborat seguint el mètode biodinàmic i s'identifica amb el segell Demeter. **A Gramona, el segell fa al·lusió tant al cultiu del raïm com a l'elaboració del vi.**

GRAMONA LA MACA

Macabeu · Demeter · 2019



Finca Galimany: de 2 ha de macabeu biodinàmic. 1 hectàrea va ser plantada el 1969 i l'altra el 1998.

Sensacions

Vista

Groc pàl·lid de rivet brillant.

Nas

Les notes florals embolcallen el seu caràcter de fruita –poma verda, pera, nectarina, pell de llimona-. Records herbacis, anisats i especiats. Notes de llevats procedents del treball amb les lies i un finíssim to torrat.

Boca

Entrada subtil i fresca, cos de textura sedosa. Acompanya una nota lleugerament astringent. Final molt refrescant.

Harmonies

Peixos, mariscs, formatges de fortalesa mitjana, conserves. Resulta molt adequat per acompanyar aperitius i tapes gràcies a la seva frescor i versatilitat.



GRAMONA LA MACA

Macabeu · Demeter · 2019

RECONeixEMENTS

Vivir el Vino La Guía. 93 punts.

Guía Peñín. 92 punts

Guía de Vinos Gourmet. 90 punts

La Guía de Vins de Catalunya. 9,45 punts.

Anuario de Vinos El País. 91 punts.