

# Gramona

## LA SUITE DE GRAMONA

*Sec Gran Reserva*



**Vol. 12 %**

**Variedades** 33% Xarel·lo, 33% Macabeu i 33% Parellada

### Elaboración

El licor de expedición que proviene de nuestra solera centenaria y su magnífica integración aportan suavidad envolvente para acompañar los momentos más dulces. Dosaje aproximado de 19 gramos por litro.

Este cava tiene una crianza de 30 meses, prolongado período de tiempo, nada habitual para esta clasificación de cavas.

### Sensaciones



**Vista** Amarillo pálido con reflejos pajizos.



**Nariz** Intenso. Manzana al horno, matequilla, caramelo. Nueces y almendras crudas. Piel de naranja en confitada, un recuerdo de canela.



**Boca** Entrada golosa. Amplio a su paso por boca. Estructura media. Carbónico fino bien integrado.



**Armonías** Fantástico acompañante para los postres con caramelo, ille flotante, flanes, pudding, helado de turrón, crema catalana, mazapanes, pastas finas.



WINEinMODERATION.eu  
Art. de Vinne

# Gramona