

*Gramona*

## LICOR DE MARC DE GRAMONA

---

**Vol.** 33 %

---

Josep Lluís Gramona Batlle té el mèrit de ser el primer elaborador de Marc de Cava del país, en la dècada dels setanta, utilitzant per a això la destil·lació de brises i les mares del cava procedents de les nostres llargues criances.

Es tracta d'un destil·lat de les " mares del cava " provinents de la llarga criança dels caves de Gramona criats amb tap de suro. El Marc i Licor de Gramona guarden escrupolosament totes les normatives que dicta la legislació de destil·lat de brises.

### **Elaboració**

Per a entendre el procés d'elaboració hem de distingir les matèries primeres de les que partim en cada cas.

### **Mares del Cava que es destil·len**

Són els llevats expulsats juntament amb una mica de vi que es perd després del degollament manual dels nostres caves. Es recuperen i a partir d'aquí, es realitza una única destil·lació, separant curosament els caps i les cues, recuperant només el cor del destil·lat que és la part més noble, la de major qualitat. Aquest destil·lat s'envelleix en bótes de diferents fustes i orígens durant diversos anys.

### **Destil·lat de brises de raïm**

S'obté mitjançant la destil·lació discontinua per arrossegament de vapor de les brises de les varietats més aromàtiques de les nostres vinificacions, com el Xarel·lo i Parellada. Utilitzem només el cor del destil·lat.

### **Criança**

Procés importantíssim per a la qualitat final, on tenim l'obligació de donar continuïtat any rere any a l'elegància, equilibri i finor dels nostres destil·lats.

Envellim en roure francès i castanyer per separat les holandes i les brises provinents de les pells dels nostres raïms . Una altra part de les pells s'envelleix en inoxidable fins a 2 anys.

Tot això deixa com a resultat una àmplia paleta aromàtica i gustativa perquè el licorista aconsegueixi el nostre blend any rere any.



WINE MODERATION  
100g = 100ml  
100ml = 100g