

GRAMONA MART

Xarel·lo vermell · 2020

Varietades 100% xarel·lo vermell procedent d'agricultura ecològica.

Vol. 11%



Viticultura ecològica i verema manual

Treballem les nostres terres des del respecte i escoltant quines són les seves necessitats a cada moment. Tampoc apliquem herbicides ni pesticides químics, sinó que fem servir recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn. D'aquesta manera, aconseguim que els sòls que alberguen les nostres vinyes estiguin plens de vida.

Veremem a mà cada raïm i els dipositem en caixes de 25 quilos per al seu transport al celler. Un cop allà passen per la taula de selecció, on es rebutgen manualment els grans que no compleixen amb la qualitat que necessitem, així com possibles insectes o fulles que arriben de la vinya. D'aquesta manera ens assegurem que els raïms que utilitzem per elaborar Mart preserven les seves qualitats organolèptiques i expressaran tot el seu potencial en el vi.

Elaboració

Mart és un vi elaborat amb una varietat autòctona del Penedès que ha fregat l'extinció, però que ha ressorgit amb la força del planeta vermell: el xarel·lo vermell. Després de la verema manual, el raïm es macera en fred durant 48 hores per aconseguir una extracció aromàtica i un lleuger color rosat. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable que ajuden a preservar les aromes primàries de la varietat.

El resultat és un vi refrescant, vivaç i delicat amb marcades aromes a fruites i herbes mediterrànies tocades pel nostre terror.



GRAMONA MART

Xarel·lo vermell · 2020



Sensacions

Vista

Rosa pàl·lid pell de ceba amb rivets brillants.

Nas

Ric i intens de pronunciada expressió de fruita. Refrescants cítrics, pell d'aranja, préssec de vinya, maduixes silvestres, amb un toc d'herbes mediterrànies com el romaní i el fonoll. Tanca el conjunt un subtil fons especiat – pebre rosa -.

Boca

Entrada fresca, marcada pel record de fruita i la subtil nota de pebre rosa. Al final trobem una lleugera amargor provinent dels records a bosc mediterrani, que es fon amb l'acidesa que aporta frescor.

Harmonies

Cuina especiada com la japonesa, la nikei, la caribenya i la sud-americana. Arrossos i cuina marinera. Excel·lent company en el aperitiu.



GRAMONA MART

Xarel·lo Vermell · 2020

RECONeixEMENTS

Premis Vinari 2021. Mart 2020, Vinari d'Or. al Millor Vi Rosat.

Premis Vinari 2019. Mart 2018, Vinari d'Or. al Millor Vi Rosat.