

*Gramona*

## GRAMONA MUSTILLANT BLANC

Vi d'agulla natural · Ecològic



---

<b>Varietats</b>	50% Parellada 30% Macabeo, 20% Xarel·lo
<b>Vol.</b>	11%
<b>Vinya</b>	Després d'anys de feina, amb la mirada posada en la vinya, presentem el Mustillant blanc, procedent de raïm ecològic, que compta amb el segell <b>CCPAE del Consell Català de la Producció Agrària i Ecològica</b> .

---

### 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

Per a l'elaboració d'aquest vi s'utilitza fonamentalment la Parellada. El raïm és el més tardà en maduració de les tres varietats autòctones del Penedès. La recol·lecció es va realitzar a finals de setembre. Prové de les vinyes més altes de la Denominació: Pla de Manlleu, Pontons, Can Ferrer i Aigua Viva.

Es vinifica fermentant-lo a baixes temperatures, utilitzant només el most flor, és a dir, el most resultant d'un suau premsat. Utilitzem els mateixos llevats per a la primera i la segona fermentació, amb l'objectiu d'aconseguir un complet metabolisme dels sucres i una delicada i integrada agulla.

*Gramona*

## GRAMONA MUSTILLANT BLANC

Vi d'agulla natural · Ecològic



### Sensacions

#### Vista

De color groc palla de rivets acerats.

#### Nas

Manifesta el seu caràcter floral i afruitat: margalides, poma verda, pell de llima, sobre un fons d'herba fresca.

#### Boca

Presenta entrada fresca, pas lleuger. Carbònic finíssim, un lleu pessigolleig al paladar que, al costat de la sostinguda i vivaç acidesa, potencien la sensació de frescor i conviden a beure el següent glop.

#### Harmonies

Ideal com a aperitiu, pot amenitzar tot tipus de menjars, amanides fresques, perfecte acompanyant de mariscs i peixos.

Aconsellem una temperatura entre 6°C - 8°C. És convenient el seu consum durant l'any d'embotellament, per a que cada copa d'aquest vi conservi tota la frescor i la vivesa de les seves petites bombolles.

Vins humils, però grans vehicles dels plaers senzills. Mantenim la filosofia dels seus orígens: portar el Mediterrani fins a la taula, refrescar i saciar la set amb un vi de relació qualitat/preu immillorable.