

Gramona

GRAMONA XAREL·LO ROENT

Ecològic 2015



Vol. 12 %

Varietats 100% xarel.lo procedent de raïm ecològic.

Vi certificat amb el segell CCPAE del **Consell Català de Producció Agrària i Ecològica**. Font Jui és una finca familiar amb una extensió de 4 hectàrees de Xarel·lo, amb un sòl argilós i calcari molt particular.

Elaboració

Verema manual i posterior taula de selecció. Maceració en fred durant 14 hores. Fermentació en foudres, barriques de fusta de 3000 lts amb molts usos, sense buscar l'aportació dels torrats, però sí una lleugera mineralització.

Sensacions

Vista Color pell de ceba.

Nas La seva part frutal es manifesta en peres, pomes, aranges, maduixes silvestres. Herbes del bosc mediterrani: farigola, fonoll, llorer. Un deixi floral de ginesta. Un vi amb una personalitat molt especiada que recorda les baies de Sechuan. Pronunciat caràcter mineral.

Boca Entrada fresca, amb un pas de boca envoltent. Bona estructura. Final amb una excel·lent acidesa molt pronunciada i ben equilibrada. Harmonia i molt bones sensacions finals.

Harmonies Un vi amb una infinitat de possibilitats gastronòmiques. Aperitius, salaons, fritures. Gran aliat de la cuina especiada tant japonesa: nigiris, sashimi, makis com la sud-americana: cebiches, adobs i escabetxs. La seva acidesa acompanya també paelles i risottos. Marmitakos i guisats mariners en general.

Per a poder gaudir de totes les sensacions del vi, recomanem beure'l entre 9°C i 11°C. Sugerim copa àmplia i temps per a gaudir-lo.



Reconeixements

Guía Peñín 2015 91 punts

Guía de Vins de Catalunya 2015 9,52 punts

Gramona