

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ROSÉ

Brut · 2021



Criança en rima de més de 18 mesos

Varietats 100% pinot noir

Vol. 12%

Brut



Anyada 2021

Va ser una molt bona anyada, malgrat la sequera i un lleuger descens de la producció. L'estat sanitari de tot el raïm va ser impecable. Durant el cicle vegetatiu d'octubre de 2020 a setembre de 2021, només va ploure una quarta part, respecte a la temporada anterior. Aquests canvis en els patrons meteorològics són producte del canvi climàtic, tot i que sembla que el treball biodinàmic a les nostres vinyes els ha augmentat la resistència.

Elaboració

La verema va ser manual, en caixes de 25 quilos. El raïm va passar immediatament per la taula de selecció. La maceració pel·licular acurada possibilita obtenir el color característic i, amb posterioritat, es realitza el sagnat per obtenir el millor most. Després d'una criança mínima en rima de 18 mesos, es du a terme el degollament i un dosatge mínim de 4 grams per litre.

Viticultura biodinàmica a les nostres vinyes

Practiquem la gestió biodinàmica de les vinyes amb la voluntat d'aconseguir un raïm més expressiu, més concentrat i més complex. Busquem la integració dels ceps en un paisatge on l'energia flueix, les forces vitals hi estan equilibrades i la qualitat de la fruita manté l'excel·lència any rere any.

WINE INNOVATION
ARTESANS DEL TEMPS

Gramona

GRAMONA ROSÉ

Brut · 2021



Sensacions i harmonies

És de color rosat intens, com un gra de magrana. Té aromes de maduixes boscanes, ens porta imatges de pètals de rosa i fa pensar en fruites de pinyol com el préssec madur. Hi trobem notes molt refrescants, cítriques, de farigola, espígol i de terra calenta.

A la boca és un vi rotund, amb una bona estructura, molt fresc, viu, amb una bombolla cruixent tan ben integrada que el fa sedós. És refrescant, amable i potent com l'ombra d'un bosc mediterrani.

És ideal com a aperitiu i per a tota mena de tapes i conserves. Fa bona companyia amb plats més contundents, atesa la seva estructura ben travada. Estofats, escudella, llegums, gaspatxo manxec, suquet de peix, paella, arròs caldós van molt bé amb aquest escumós.

RECONEIXEMENTS

Premis Vinari 2022 Medalla d'Or.

Anuario de Vinos Ed. El País 2016 - 2013 90 punts sobre 100.

Guía Gourmets 2016 87 punts sobre 100 en tast a cegues.

Top 50 Most Admired Wine Brands 2016 Gramona s'ha classificat en el lloc número 26.