

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ROSÉ

Brut · Ecològic · 2019



Criança Criança en rima de més de 25 mesos amb tap de suro.

Varietats 100% Pinot Noir

Vol. 12 %

Dosatge 6 grams/litre

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, empremem 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

Ens responsabilitzem de cada pas en l'elaboració dels nostres vins, des del camp fins l'ampolla. Collim el raïm manualment, utilitzem taula de selecció, entrada del raïm per gravetat. Realitzem maceració per obtenir extracció de color i posteriorment duem a terme el sagnat en funció de l'anyada.

Gramona

GRAMONA ROSÉ

Brut · Ecològic · 2019



Sensacions

Vista

Rosa gerd intens de rivets rosats amb un toc de coure.

Nas

Gran intensitat aromàtica amb records a fruits vermells com groselles, gerd, maduixot i fins i tot, síndria. Fruites d'os com el préssec madur, notes cítriques molt refrescants i d'altres com farigola, espígol i violetes.

Boca

Rotund al seu pas, de bona estructura. Molt fresc, viu, bombolla cruixent i molt ben integrada. Una nota lleugerament amarga allarga el conjunt. Final refrescant.

Harmonies

Ideal com a aperitiu i per a tot tipus de tapes. Bon acompanyant de plats més contundents pel seu cos. També per a aperitius i conserves. Degut a la seva estructura, els plats de cullera –estofat, escudella, favada, estofat de llenties, mongetes pintes amb perdiu, gaspatxo manxec, suquet de peix, paella, arròs caldós– van molt bé amb aquest escumós.



GRAMONA ROSÉ

Brut · Ecològic · 2019

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.