



## GRAMONA SAVINAT

Sauvignon Blanc · Demeter · 2018

---

<b>Varietats</b>	Sauvignon blanc certificat pel <b>CCPAE</b> <b>(Consell de Producció Agrària i Ecològica)</b>
<b>Vol.</b>	12,5%
<b>Data de verema</b>	23 d'agost 2018. Dia fruita.
<b>Nº ampolles</b>	16.500

---



### 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 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

Després de la recol·lecció manual a la vinya amb caixes de 25 Kg, els raïms passen per taula de selecció. Posteriorment, premsat directe suau (del raïm sencer), sense maceració pel·licular.

Decantació del most durant 12 hores. Una vegada net, fermenta en bótes de 300 litres de roure francès, de gra fi i torrat lleuger (1/3 noves, 1/3 d'un any, 1/3 de dos anys). La fermentació es realitza entre 13°C i 15°C en cambra freda. Finalment es realitza un batonnage periòdicament per aconseguir que les lles estiguin en suspensió aportant equilibri a un vi vertical, expressiu i untuós alhora.

Aquest vi respon a un perfil de sauvignon blanc del vell món on l'elegància es fusiona amb la frescor. Es mostra rotund, sense renunciar a una acidesa sostinguda, i amb gran equilibri entre la personalitat de la varietat i el treball amb la fusta, que li aporta estructura i untuositat. Gràcies a la feina conscient en la viticultura, la varietat aconsegueix un òptim nivell de maduresa.



El certificat Demeter garanteix que un producte s'ha elaborat seguint el mètode biodinàmic i s'identifica amb el segell Demeter.

**A Gramona, el segell fa al·lusió tant al cultiu del raïm com a l'elaboració del vi.**



## GRAMONA SAVINAT

Sauvignon Blanc · Demeter · 2018



### Sensacions

#### Vista

Groc palla amb rivets daurats.

#### Nas

Bona intensitat i definició. Fruita d'os –nectarina, albercoc-, pinya i cítrics que es fonen amb un pronunciat caràcter d'herbes aromàtiques –fonoll, saba, orenga-. Torrats fins: vainilla, nou moscada. Les notes de llevat són un reflex del treball amb les lies. En el fons trobem un subtil toc fumats.

#### Boca

Pas per boca ampli i untuós, bona estructura. En via retronasal tornen les sensacions de fruita tropical, cítriques i herbàcies. Al final de boca, el toc salí i la seva acidesa resulten molt refrescants. Post-gust llarg i rotund que deixa un conjunt elegant.

#### Harmonies

Interessant per acompanyar amanides, espàrrecs, tomàquets i pebrots. Formatges com el feta, el formatge de cabra o la mozzarella. Com a aperitiu, les olives, les conserves i algunes salades li van genial. També amb mariscs i peixos. Amb el menjar japonès funciona fenomenal.

Per realçar la bellesa d'aquest vi suggerim servir-lo entre 8°C i 10°C i beure'l en la copa àmplia per afavorir l'oxigenació i així la seva expressivitat.