



GRAMONA SAVINAT

Sauvignon Blanc · Demeter · 2018

Variedades	Sauvignon blanc certificado por el CCPAE Consejo Catalán de Producción Agraria y Ecológica.
Vol.	12,5%
Fecha de vendimia	23 de agosto 2018. Día fruta.
Nº botellas	16.500



Viticultura ecológica y biodinámica

Basadas en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su hábitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantenemos cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos.

A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestras viñas y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboramos nuestros propios preparados y nuestro compost animal y vegetal a partir de nuestro huerto de plantas medicinales y de nuestra granja de vacas, ovejas y caballos.

Elaboración

Tras la recolección manual en la viña en cajas de 25 kilos, los racimos pasan por mesa de selección. Posteriormente, prensado directo suave (de la uva entera), sin maceración pelicular.

Decantación del mosto durante 12 horas. Una vez limpio, fermenta en barricas de 300 litros de roble francés, de grano fino y tostado ligero (1/3 nuevas, 1/3 de un año, 1/3 de dos años). La fermentación se realiza entre 13°C y 15°C en la cámara fría. Finalmente se realiza un batonnage periódicamente para conseguir que las lías estén en suspensión aportando equilibrio a un vino vertical, expresivo y untuoso a la vez.

Este vino responde a un perfil de sauvignon blanc del viejo mundo donde la elegancia se fusiona con la frescura. Se muestra rotundo, sin renunciar a una acidez sostenida, y con gran equilibrio entre la personalidad del varietal y el trabajo con la madera, que le aporta estructura y untuosidad. Gracias al concienzudo trabajo en viticultura, el varietal consigue un óptimo nivel de madurez.



El certificado Demeter garantiza que un vino se ha elaborado siguiendo el método biodinámico y se identifica con el sello Demeter.

En Gramona, el sello hace alusión tanto al cultivo de la uva como a la elaboración del vino.



GRAMONA SAVINAT

Sauvignon Blanc · Demeter · 2018



Sensaciones

Vista

Amarillo pajizo con ribetes dorados.

Nariz

Buena intensidad y definición. Fruta de hueso -nectarina, albaricoque-, piña y cítricos que se funden con un pronunciado carácter de hierbas aromáticas -eneldo, savia, orégano-. Tostados finos: vainilla, nuez moscada. Las notas de levadura reflejan el trabajo con las lías. En el fondo encontramos un sutil toque ahumado.

Boca

Paso por boca amplio y untuoso, buena estructura. En vía retronasal vuelven las sensaciones de fruta tropical, cítricos y herbales. En el final de boca, el toque salino y su acidez resultan muy refrescantes. Post-gusto largo y rotundo que deja un conjunto elegante.

Armonías

Interesante para acompañar ensaladas, espárragos, tomates y pimientos. Quesos como el feta, el queso de cabra o la mozzarella. Como aperitivo las aceitunas, las conservas y algunas salazones le van genial. También con mariscos y pescados. Con la comida japonesa funciona fenomenal.

Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo entre 8°C y 10° C y beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y así su expresividad.