

*Gramona*

## GRAMONA VI DE GLASS

Criança · 2009

---

<b>Varietats</b>	100% Gewürztraminer
<b>Vol.</b>	9,5 %

---

### 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 servir 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

El Gramona Vi de Glass s'elabora des de 1997, anteriorment sota el nom de Vi de Gel. El procés ha anat variant amb el temps d'acord una premissa: l'extracció de l'essència, que representa la part més noble del raïm. Actualment, i després d'anys d'investigacions, aquest vi s'elabora refredant el raïm, abans de premsar, usant nitrogen líquid. De la mateixa manera que les més prestigioses cuines d'avantguarda se serveixen del nitrogen per a crear les més sublimes creacions gastronòmiques.

Actualment, i després d'anys d'investigacions, aquest vi s'elabora amb un nou prototip alimentat per dues càmeres congeladores que treballen a -15 ° C amb ajuda de nitrogen líquid, això millora la congelació del raïm, aconseguint més celeritat i homogeneïtat en el procés. El most roman en el dipòsit d'acer inoxidable durant 2 mesos i mig fermentant. Aquesta fermentació pren més temps de l'habitual, per l'elevada concentració de sucres. S'obtenen vins afruitats molt concentrats, dolços i refrescants al mateix temps.

Un vi pensat per a l'evolució i desenvolupament en l'ampolla. Aquest procés s'inicia en la bodega romanent al nostre boteller un mínim de 10 anys, de manera que quan surt a la venda podem gaudir de la complexitat que el temps deixa al seu pas aportant un enorme plaer a cada glop. Es tracta d'un "vi dolç de fred", nova categoria incorporada recentment a la normativa de la Denominació d'Origen Penedès.



*Gramona*

## GRAMONA VI DE GLASS

Criança · 2009



### Sensacions

#### Vista

Groc amb centelleigs daurats.

#### Nas

Gran expressivitat aromàtica i profunditat. Notes cítriques i fruits exòtics, litxis, guaiaba, mango, nespra, albercoc. Delicat perfum floral, flor del taronger, aigua de roses.

#### Boca

Expressiu caràcter floral, les delicades notes al pas del temps, tornen a un espectre de fruita gebrada profund i intens. Amb els anys seguirà guanyant en complexitat fins a arribar a la mineralitat i als hidrocarburs. Una evolució durant la qual es manté la seva viva en boca, gràcies a la seva fantàstica acidesa que el converteix en un vi molt agradable.

#### Harmonies

Postres en totes les versions, des de la fruita fins a la xocolata. La seva acidesa li permet d'altres possibilitats com el foie i els formatges, especialment el de pasta tova.

Aquest nou Vi de Glass Criança, en la seva presentació de 75 cl. és ideal per a gaudir en família i per a grups d'amics. Un gran format per a les celebracions.

L'equip d'enòlegs de Gramona augura al Vi de Glass Criança 75 cl. una llarga vida. Tanta com el consumidor vulgui. El vi evolucionarà positivament.

*Gramona*

## GRAMONA VI DE GLASS

Criança · 2009

### RECONeixEMENTS

---

**Guía Peñín 2015 - 2015.** 94 punts.

**Guía de Vins Gourmets 2014.** 92 punts.

**Guia de Vins de Catalunya 2014.** 9,10 punts.