

GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer · 2017



Varietats	100% Gewürztraminer
Vol.	10 %

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, empram 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

Gramona Vi de Glass es fa des de 1997. 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.

GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer · 2017



Sensacions

Vista

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos molt brillants.

Nas

Molt expressiu, fruits exòtics, litxis, guaiaba, mango, nespra, albercoc. Delicat perfum floral – roses blanques-.

Boca

Entrada amable, lleuger amb gran presència de fruita. Final molt refrescant que equilibra la dolçor i convida a beure un altre glop.

Harmonies

Un vi amb enormes possibilitats, especialment en postres a base de fruites. Potència els tocs cítrics, tropicals i florals. Pasta de full, crema pastissera, merengues. La seva acidesa li permet altres possibilitats com són els foies i formatges, especialment els de pasta tova.

Resulta ideal com a vi de mitja tarda per beure “només” amb una bona conversa.

Per a realçar la bellesa d'aquest vi suggerim servir-lo entre 7°C i 9°C.



GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer · 2017

RECONeixEMENTS

Guía de Vinos Gourmets 2015 - 2005. Entre les etiquetes dels millors vins de l'any.

Concurs D.O. Penedès 2014. Medalla d'Or.

Guía Peñín 2015. 93 punts.

Anuario de Vinos Ed. El País 2013. 90 punts.

L'Acadèmia Tastavins del Penedès 2012. Medalla d'Or.

Guía TodoVino 2012. 90 punts.

Guía Repsol. 92 punts.