



GRAMONA VI DE GLASS

Riesling · 2017

Varietats	100% Riesling
Vol.	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, em-prem recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'en-torn 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 prepara-rats 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 s'elabora des de 1997. Actualment, i després d'anys d'in-vestigacions, aquest vi s'elabora amb un nou prototip alimentat per dues càme-res 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 sucre. S'obtenen vins afruïtats molt concentrats, dolços i refrescants al mateix temps.



GRAMONA VI DE GLASS

Riesling · 2017



Sensacions

Vista

Groc pàl·lid amb reflexos brillants.

Nas

Molt expressiu, cítrics -pell de mandarina i taronja- nespra, préssec en almívar. Flor de taronger sobre un subtil fons de mel i herbes aromàtiques, romaní, farigola i menta.

Boca

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

Harmonies

Macedònies, crema pastissera, cassoles de fruites fresques, merengues, *ille flottant*, carpaccio de pinya. Mousse de papaia. Flam de mango. La seva acidesa li permet d'altres possibilitats com els foies i formatges especialment 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

Riesling · 2017

RECONeixEMENTS

Guía de Vinos Gourmets 2014 - 2005. Destacant entre les etiquetes dels millors vins.

Guía Peñín 2014-2011. + 90 punts. Posicionant-se entre els millors vins de la Guia.

Anuario de Vinos Ed. El País 2010, 2012. 90 punts.

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

Guía TodoVino 2012. 90 punts.

Guía Repsol. 92 punts.