

GRAMONA VI DE GLASS

Xarel·lo · 2017



Varietats	100% Xarel·lo.
Vol.	9,5%
Finca	El raïm prové de Can Claramunt, una parcel·la treballada en biodinàmica i cultivada per Aliances per la Terra.
Nº ampolles	5.110



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, emprant 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 neix l'any 1997. Actualment, i després d'anys d'investigacions, aquest vi s'elabora amb un nou prototip i el suport de dues cambres frigorífiques. Refredem el raïm que passa de +25°C a +5°C per preparar-lo per a la seva posterior congelació a -6°C ó -8°C, en funció de la concentració de sucres i amb l'ajut del nitrogen líquid.

Això millora la congelació dels raïms, aconseguint així més celeritat i homogeneïtat en el procés. El most segueix fermentant en bótes de 300 litres durant 2 mesos. Aquesta fermentació s'allarga més temps del que és habitual per l'elevada concentració de sucres. Com a resultat, obtenim vins afruitats molt concentrats, dolços i refrescants al mateix temps.



GRAMONA VI DE GLASS

Xarel·lo · 2017



Sensacions

Vista

Color palla amb rivets verdosos brillants

Nas

Subtil a l'inici. Amb l'oxigenació es fa més expressiu. Notes florals, records cítrics –llima, pell d'aranja-, fruites exòtiques –pinya i mango madurs-, raïm de taula, préssec de vinya-, mel d'acàcia.

Boca

Entrada amable, pas untuós i glicèric, final de sostinguda acidesa que aporta vigor i frescor.

Harmonies

Postres lleugeres especialment aquelles de fruita. La seva acidesa permet d'altres possibilitats gastronòmiques com foies i formatges de fortaleza mitjana.