

Gramona

GRAMONA III LUSTROS Brut Nature · Gran Reserva 2009



Vol. 12 %

Variedades 75% Xarel·lo, 25% Macabeo.

Nuestra Tierra

La Plana, tierra madre y origen del cava Gramona III Lustros, Gramona Celler Batlle y ahora el cava Gramona Enoteca. Cuatro hectáreas de xarel·lo custodiadas por una hectárea de macabeo. Suelos de arcillas con sustrato arenoso, antesala de roca calcárea.

Linda al este con el río Noia, al norte, abierta a las corrientes del valle que baja de las montañas. Al sur, entregada al sol que sigue la senda del río. Por el oeste domina una colina de pinares que por las tardes protege con su sombra.

Tierra trabajada con el esfuerzo de la saga desde hace 150 años.

Viticultura ecológica

Basada en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y su hábitat. No aplicamos ni herbicidas, ni pesticidas químicos y empleamos recursos naturales con el principal objetivo de mantener el equilibrio del entorno.

A través de la **biodinámica**, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestros viñedos y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: mantenemos cubiertas vegetales espontaneas para conseguir suelos esponjosos, aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, y elaboramos nuestro propio compost animal y vegetal.

Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros.

Este cava tiene un periodo de crianza de 96 meses.

Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho lo que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, el removido y el descorche se efectúan manualmente. Brut Nature, carácter de la tierra y su entorno.

< 3 gramos de azúcar por litro.



Gramona

GRAMONA III LUSTROS Brut Nature · Gran Reserva 2009



Sensaciones

Vista

Color pajizo de ribetes dorados.

Nariz

Buena intensidad y gran expresividad. Fruta de hueso madura -melocotón, albaricoque- manzanas. Hierbas mediterráneas: romero, tomillo. Flores ajadas: champiñón, musgo. Pronunciadas notas de crianza: frutos secos - avellanas, nueces-, corteza de pan tostado, café y notas especiadas.

Boca

Entrada contundente, de gran estructura a su paso por el paladar. Burbujas finísimas que se funden en el vino dejando una textura aterciopelada. Gran frescura y verticalidad, con un final de boca de sensaciones minerales.

Armonías

Se trata de un vino plenamente gastronómico. Gracias al equilibrio entre estructura, cremosidad y frescura armoniza con un sinfín de materias primas y elaboraciones. Jamón ibérico, foie, terrinas, carnes frías. Mariscos y pescados. Carnes blancas, arroces, incluso algunos platos de cuchara. Paellas, marmitakos, risottos.

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

El cava Gramona III Lustros se puede beber ahora o, conservándolo en las condiciones adecuadas, podrá disfrutarlo en el futuro.





GRAMONA III LUSTROS Brut Nature · Gran Reserva 2009



Reconocimientos

Guía Peñín 2010-2016	Mejor Cava de la Guía. 94 puntos.
Mundovino 2015	“Descomunal relación calidad precio de III Lustros”
Anuario de los Vinos El País 2016	94 puntos “Un cava radiante en todos los sentidos”.
Periódico ABC Guía de Vino 2009-2016	Mejor cava 95 puntos.
Guía Repsol 2015	93 puntos
Guía de Vins Gourmets 2016	91 puntos en cata a ciegas. Gramona entre los mejores cavas durante 17 años consecutivos.
AEPEV 2013 y 2016	III Lustros Mejor Espumoso.
La Guía de Vins de Catalunya 2016	9,61 puntos en cata a ciegas.
Concurso Sumiller Nariz de Oro 2012 y 2013	En cata a ciegas, mejor vino espumoso.
The New York Times	“Gramona, un antes y un después del cava” “Me recuerda a los grandes <i>champagnes</i> ”.
The Wall Street Journal	Tras su cata “III Lustros merece estar en la mesa de los top <i>champagne</i> . Tras 130 años de historia, ha cambiado mi idea del cava” Will Lyons
“Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”	Gramona se ha clasificado en el puesto número 26.
Jancis Robinson.com 2015	Mejor cava, en cata a ciegas, con 18,5 lidera la clasificación.
World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wines	Mejor puntuación para un cava ***
50 Greatest Cavas 2016	95 puntos.
Concours Mondial de Bruxelles 2015	Medalla de Oro.
Revista Decanter	“Gramona Celler Batlle es más refinado y suntuoso de lo que jamás soñé un cava podría llegar a ser” Andrew Jefford. 93 puntos. Neal Martin - catador de la prestigiosa
Wine Advocate 2015	publicación norte americana - hace declaraciones y cata los vinos de Gramona. “Permítanos considerar lo que es, sin duda, el portfolio de cavas más impresionante que el dinero puede comprar”.
Les Plus Grands Vins du Monde,	“Entre mis 300 vinos preferidos del mundo” Michel Bettane.
M. Bettane i T. Desseauve	Gurú francés del vino.
Beppe Giuliano, EUPOSIA	Mejor vino espumoso de una variedad autóctona.
Revista Wine and Spirits 2009 - 2010 - 2011	Dentro de las 100 Top Bodegas del Mundo.
Wine Enthusiast NY	Entre los Mejres 10 vinos españoles.