

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2014

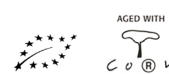
*Finca Font de Jui*

**Crianza** más de 80 meses en rima, con tapón de corcho.

**Variedades** 70% xarel·lo, 30% macabeo.

**Vol.** 12,5 %

**Brut Nature**



### Añada 2014

El invierno y el inicio de primavera fueron secos, seguidos de unas semanas de lluvias y temperaturas altas que provocaron hongos y oídio. En la viña, trabajamos intensamente para controlar la afectación. El rendimiento fue un 15% inferior a la media de los últimos años y los pronósticos para los espumosos de largas crianzas, excelentes.

### Elaboración

El proceso de elaboración de III Lustrós es 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava, usamos tapón de corcho natural, que favorece las más largas crianzas. El removido en los pupitres y el degüello se efectúan manualmente. Incluso envolver con celofán de origen vegetal y 100% compostable es un proceso que se realiza a mano. Es un brut nature, la expresión más pura y exigente de los vinos espumosos, con todo el carácter de nuestras tierras.

### Sensaciones

Muestra color de paja, limpio y brillante, con reflejos dorados. Ofrece aromas intensos y expresivos. Encontramos fruta de hueso madura y fruta blanca, además de hierbas mediterráneas como el romero y el tomillo. Las notas de crianza son muy evidentes, con toques de frutos secos, corteza de pan tostado, café y especias, flores marchitas y recuerdos de sotobosque.

La entrada en boca es poderosa, con una gran estructura. Las burbujas finísimas se funden en el vino y aportan una textura aterciopelada. Tiene una gran frescura y verticalidad, con un final de boca lleno de sensaciones minerales.

Se trata de un vino plenamente gastronómico. Gracias al equilibrio entre estructura, cremosidad y frescura, marida con una infinidad de materias primas y elaboraciones, entre las cuales destacamos el jamón ibérico, el foie, las carnes frías, el marisco, los arroces y platos de cuchara, como el marmitako.

Para realzar la calidad de este vino, sugerimos servirlo entre 8 °C y 10 °C y beberlo en copa ancha para favorecer la oxigenación y la expresividad. Gramona III Lustrós se puede beber ahora o, conservado en condiciones adecuadas, puede seguir una magnífica evolución para disfrutar en el futuro.

# Gramona

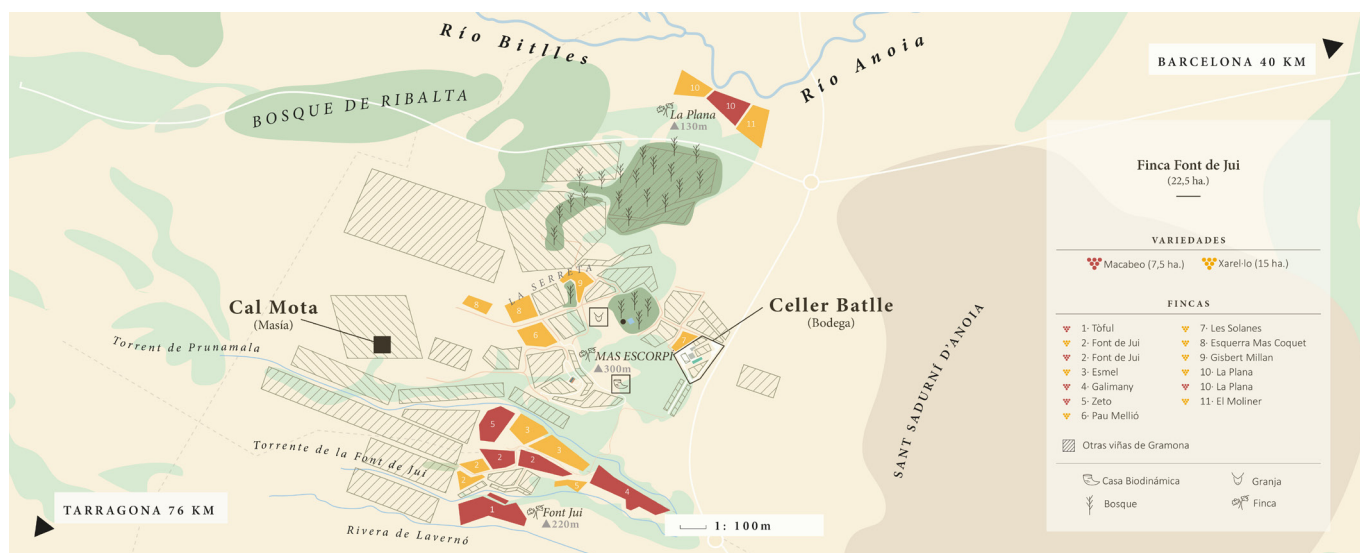
## GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2014

Finca Font de Jui

### Viticultura biodinámica a la finca Font de Jui

En el entorno del Celler Batlle, la finca Font de Jui agrupa parcelas de las dos variedades indispensables para la identidad del vino. Consta de 22,5 hectáreas, de las cuales 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100 m sobre el nivel del mar) hasta el cerro de Mas Escorpí (a 350 m sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní, y las pendientes de orientación sur. El suelo es arcilloso-calcáreo, con placas de arena junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Trabajamos esta finca, como todas nuestras tierras, siguiendo la filosofía ecológica y biodinámica. La vivificación de los suelos ya es una realidad y la autonomía de las cepas cada día es más evidente.



### RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín

Guía Peñín 2023, 2022 y 2021 Sitúa en el podio a III Lustros.

The Italian Wine Journal **The Italian Wine Journal** 2022 III Lustros, Mejor Espumoso de Variedades Locales.



**La Guia de Vins de Catalunya** 2022 III Lustros obtiene 9,81 puntos sobre 10 y se sitúa en la cima de los vinos catados.

Gramona

## GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2014



*Finca Font de Jui*



**Wine Advocate** 2022 III Lustros obtiene 94 puntos.



**Premis Vinari** 2022 Medalla de Plata para III Lustros en la categoría de Espumosos Blancos de Añadas 2016 y anteriores.



**Tim Atkin, British Master of Wine** nos envía sus impresiones sobre III Lustros: un espumoso con personalidad y notas de envejecimiento en roble. *Sumado al sabor del umami, hay taninos que no estarían fuera de lugar en un negro ligero. Encontramos notas de bollería y miel. Es seco, asertivo, complejo, denso y único. Elaborado a partir de xarel·lo, sus aromas nos hacen pensar en el pain d'épices, miel, flores blancas y limón. En boca encontramos un pensamiento de almendra salada y de textura de cera: es refrescante.* Otorga 96 puntos sobre 100 a III Lustros.



**Decanter** 2020 y 2019 Medalla de Platino para III Lustros. En los Decanter World Wine Awards, III Lustros es el espumoso mejor valorado del país.



**Jancis Robinson** 2020 y 2016 III Lustros 2004 obtiene la mejor puntuación del país y se encuentra entre los espumosos mejor valorados a nivel mundial.



**Guía de Vinos Gourmets** 2019 III Lustros es el espumoso premiado por los lectores.



**AEPEV (Asociación de Escritores y Periodistas del Vino)** 2019, 2018, 2015 y 2013 Mejor Vino Espumoso.



**El Mundo Vino** 2019 y 2009 III Lustros, Mejor Espumoso del Año.



**Falstaff** 2018 Podio para III Lustros.

*Gramona*

## GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2014



*Finca Font de Jui*

---



**Verema.com** 2016 y 2010 Vino espumoso del año.



**Euposia** 2014 III Lustros premiado como Mejor Vino Espumoso de una variedad autóctona.



**The Wall Street Journal** 2011 "Se habrán necesitado 130 años, pero tras esta evidencia –la cata del Gramona III Lustros–, parece que finalmente el espumoso del Penedès ha ganado un lugar en la mesa de los vinos espumosos más top." Will Lyons.



**ABC Guía Vino** Desde 2008 Gramona lidera la categoría de espumosos del país con III Lustros en el podio.



**Anuario de vinos El País** Ocho años en el cuadro de honor con las máximas puntuaciones y de forma consistente para III Lustros.