

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · Gran Reserva 2011

Paraje Calificado Font de Jui

Crianza Crianza en rima de más de 84 meses con tapón de corcho.

Varietades 75% Xarel·lo, 25% Macabeo.

Vol. 12 %

Dosage < 3 gramos/litro.

Nº botellas 33.800



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 84 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.

Viticultura ecológica y biodinámica

Basadas en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su hábitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantenemos cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos.

A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestras viñas y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboramos nuestros propios preparados y nuestro compost animal y vegetal a partir de nuestro huerto de plantas medicinales y de nuestra granja de vacas, ovejas y caballos.

Paraje Calificado Font de Jui

El Paraje Font Jui consta de 22,5 has. De ellas, 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpi (350 mts sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcareo, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja el Paraje, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica.

Es un Paraje de concepto bordelés, el concepto "Chateau", que agrupa parcelas de más de una variedad, consideradas indispensables para la identidad del vino, alrededor de la bodega Celler Batlle, que se sitúa en medio de este territorio delimitado.



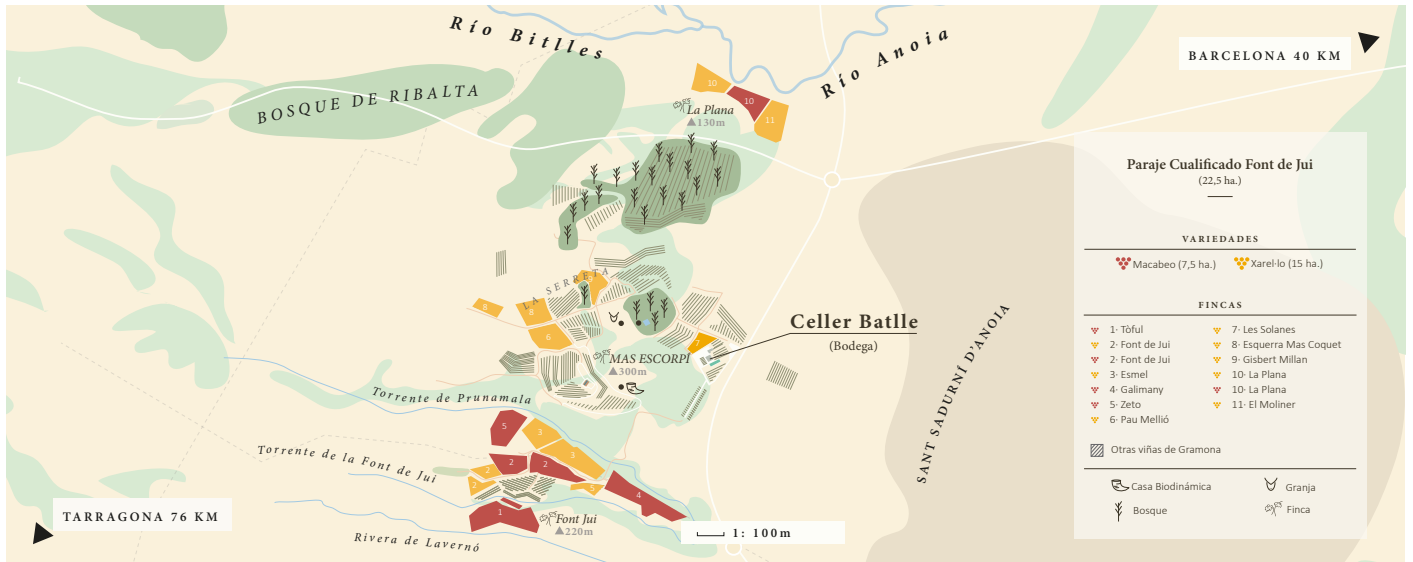
Gramona

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · Gran Reserva 2011



Paraje Calificado Font de Jui



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, marmittakos, 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 2011



Paraje Calificado Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2018. III Lustros obtiene 95 puntos en esta guía, la más reconocida en el sector en el mundo de habla hispana.

Guía de Vins de Catalunya 2018. Gramona III Lustros obtiene 9.70 puntos tras una rigurosa cata a ciegas llevada a cabo por un grupo de expertos.

Guía Proensa 2018. Una de las guías decanas de España otorga 94 puntos a III Lustros.

Guía de Vinos Gourmet 2017. III Lustros obtiene 97 puntos. El Mejor Cava de la Guía es Gramona Celler Batlle con 98 puntos. La puntuación es el resultado de una cata a ciegas a cargo de un grupo de expertos.

Decanter 2017. En un especial sobre Cavas Premium de la revista, III Lustros aparece en el Top 10 de los favoritos de la Master of Wine Rebecca Gibb, quien le otorga 92 puntos.

Decanter World Wine Awards 2016. Médaille d'Or +90.

50 Greatest Cavas by Wine Pleasures 2017. III Lustros es escogido Mejor Cava del año 2017, obteniendo 98 puntos tras ser catado a ciegas por un grupo de expertos.

Mundovino 2015. El grupo de cata a ciegas de elmundovino.com considera III Lustros como un vino de calidad descomunal relación calidad precio, y lo incluye en la lista de sus Top 4 (en la que 3 de ellos son Gramona).

Jancis Robinson 2015. III Lustros es escogido Mejor Cava del año 2015 con 18.5/20. El encargado de dirigir la cata a ciegas fue Ferran Centellas, ex sumiller de El Bulli y actual colaborador de la prestigiosa publicación anglosajona.

Guía de Vinos ABC. Durante varios años seguidos Mejor Cava del año.

AEPEV (Asociación de Escritores y Periodistas del Vino) 2015. III Lustros recibe el Premio Ritz al Mejor Vino Espumoso.

The New York Times 2010. Eric Asimov asegura en este artículo que todo lo que necesitó para cambiar su percepción del cava fue probar Gramona III Lustros, en su añada 2001, que le recordaba a un champagne de larga crianza.

Gilbert & Gallard 2016. Médaille d'Or +90.

Les 300 Plus Grand Vins du Monde, de Michel Bettane & Desseauve. Este libro, que recomienda los mejores 365 vinos según los expertos Bettane y Desseauve, incluye Gramona III Lustros.

Gramona

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · Gran Reserva 2011



Paraje Calificado Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Wine Enthusiast Magazine 2009. Lista de los 10 Top Vinos Españoles.

Wall Street Journal 2010. Will Lyons, uno de los críticos de vino más internacionales, asegura que la cata de Gramona III Lustros cambia su idea del cava, afirmando que se habrán necesitado 130 años, pero tras esta evidencia, parece que finalmente el cava ha ganado un lugar en la mesa de los top sparkling wines.

Wine Advocate 2012. (...) permítanos considerar lo que es, sin duda, el portafolio de cavas más impresionante que el dinero puede comprar, Neil Martin. En esta edición III Lustros obtiene 95 puntos.

Nariz de Oro. Concurso sumiller español. Cata Ciegas. Mejor Cava en varias ediciones.

Premios Verema. Mejor espumoso de España en varias ediciones.

Concours Mondial de Bruxelles. Varias Medallas de Oro para III Lustros.