

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ARGENT

Brut · Gran Reserva 2012

**Crianza** Crianza en rima de más de 48 meses con tapón de corcho.

**Variedades** 100% Chardonnay

**Vol.** 12 %

**Dosage** < 6 gramos/litro



### Elaboración

Después de un intenso trabajo en la búsqueda de la madurez óptima se procede a la vendimia manual en cajas de 20 kg.

Los racimos van a la mesa de selección, entrada por gravedad, se prensan enteros obteniéndose solamente un 35% de extracción, separando meticulosamente las fracciones.

Crianza en rima de más de 48 meses, lo que representa más tiempo del requerido por el Consejo Regulador.

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

Dosage moderado de aproximadamente 6 gramos por litro. El licor de expedición proviene de nuestra solera centenaria. Arte que responde a una tradición familiar generacional.

### 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.



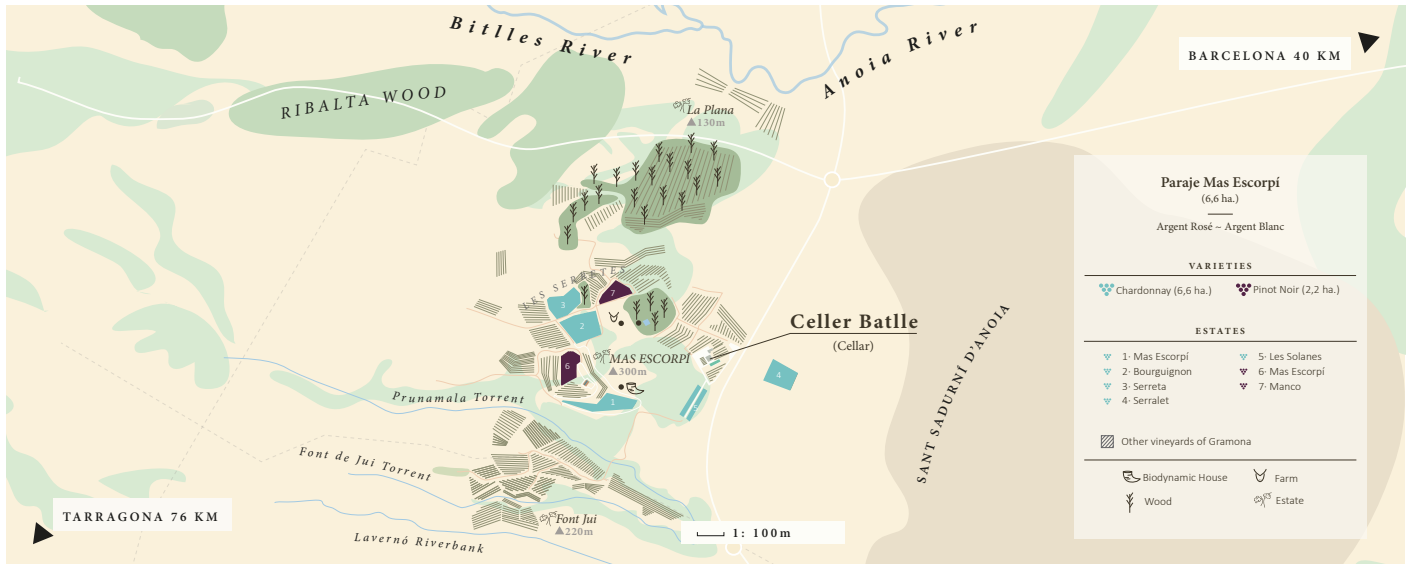
WINE INNOVATION  
ARTESANAL

Gramona

## GRAMONA ARGENT

Brut · Gran Reserva 2012

Paraje Mas Escorpí



En Mas Escorpí, a 400 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de chardonnay y pinot noir con 23 años de antigüedad. Terreno pedregoso y fresco con más de un 40% de cal. Limitadísima producción entorno a los 2.500/3.000 Kg. por hectárea.

### Sensaciones

#### Vista

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

#### Nariz

Sutil y elegante. Manzana golden, piña, nectarina. Cítricos frescos: piel de lima. Acompañan las notas de panadería: miga de pan, mantequilla. Flores blancas, hinojo. En el fondo, tonos tostados muy finos: almendras tostadas.

#### Boca

Entrada fresca, buen volumen en boca, cremoso, de fina burbuja. Final seco de buena acidez. En retro gusto encontramos la fruta y recuerdos de frutos secos.

#### Armonías

Todo tipo de mariscos, especialmente las ostras, quesos, embutidos, foie. Este cava hará disfrutar de los más exquisitos manjares.

Para el máximo disfrute de este vino sugerimos servirlo entre 8°C y 10°C



# GRAMONA ARGENT

Brut · Gran Reserva 2012

## RECONOCIMIENTOS

---

**Guía Peñín 2010 - 2015.** 93 puntos.

**Guía Gourmets 2016 97 puntos en cata a ciegas.** Entre los mejores cavas por 17 años consecutivos.

**Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2016 98 puntos.** Mejor Vino espumoso.

**Anuario de Vinos Ed. El País 2018.** 94 puntos.

**Guía Repsol.** 93 puntos.

**“Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”.** Gramona se ha clasificado en el puesto número 26.

**Wine Advocate 2015.** 90 puntos.

**50 Greatest Cavas.** 91 puntos.