

Gramona

GRAMONA ARGENT Brut · Gran Reserva 2011



Vol. 12 %
Variedades 100% Chardonnay

Viticultura ecológica

Basada en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y su hábitat. No aplicamos 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

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.



WINE MODERATION.eu
Art. del Vitis

Gramona

GRAMONA ARGENT Brut · Gran Reserva 2011



Sensaciones

Vista

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nas

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° y 10°C.





GRAMONA ARGENT
Brut · Gran Reserva 2011



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 vins de la Semana Vitivinícola 2016	98 puntos. Mejor Vino espumoso.
Anuari de Vins Ed. El País 2013	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