

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ARGENT

Brut · Demeter · 2017

**Crianza** Crianza en rima de más de 44 meses con tapón de corcho.

**Variedades** 100% Chardonnay

**Vol.** 12 %

**Dosage** 6 gramos/litro

AGED WITH



### 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.

### Elaboración

Después de un intenso trabajo en la búsqueda de la madurez óptima se procede a la vendimia manual en cajas de 25kg.

Los racimos van a la mesa de selección, entrada por gravedad, se prensan enteros obteniéndose solamente un 50% de extracción, separando meticulosamente las fracciones.

Crianza en rima de más de 44 meses.

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. Arte que responde a una tradición familiar generacional.

Gramona

## GRAMONA ARGENT

Brut · Demeter · 2017

Finca Mas Escorpí



En Mas Escorpí, a 300 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de chardonnay y pinot noir con más de 30 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, elegante y fresco. Piel de cítricos como el limón y pomelo maduro. Frutas como la manzana golden y la nectarina. Sutiles e integradas notas de panadería, como la miga de pan y la galleta de limón. Recuerdos a flores blancas e hinojo. En el fondo, tonos tostados muy finos a almendras tostadas.

#### Boca

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

#### Armonías

Todo tipo de mariscos, especialmente las ostras, quesos, embutidos, foie. Este espumoso 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 · Demeter · 2017

### RECONOCIMIENTOS

---

**Anuario de Vinos El País** 2018 94 puntos de 100.

**Guía Gourmets** 2016 97 puntos de 100 en cata a ciegas.  
Entre los mejores espumosos durante 17 años consecutivos.

**Guía de vinos de la Semana Vitivinícola** 2016 98 puntos de 100. Mejor Vino Espumoso.

**Guía Peñín** 2015-2010 93 puntos de 100.

**Wine Advocate** 2015 90 puntos de 100.

**Guía Repsol** 93 puntos de 100.

**50 Greatest Cavas** 91 puntos de 100.