

# Gramona

## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut · Gran Reserva 2012



**Vol.** 12 %  
**Variedades** 100% Pinot Noir

### 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 espontáneas 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 busca 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 y separando meticulosamente las fracciones. El mosto fermenta en barrica de roble francés de 600 litros a temperatura controlada en cámara fría a 14°C. Se obtiene un vino base fresco, elegante de recio esqueleto.

Una de las consignas desde el primer momento es conseguir la armonía entre la expresividad aromática del varietal, mantener su característica tonalidad y evitar en todo momento un excesivo aporte de taninos.

Crianza en rima mínima de 36 meses, lo que representa más del tiempo 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 descorchado se efectúan manualmente. 4 gramos por litro.



WINE MODERATION.eu  
Art. de. Vinze

# Gramona

## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut · Gran Reserva 2012



### Sensaciones

#### Vista

Sorprende su color oro viejo con destellos “piel de cebolla”.

#### Nariz

Un perfil fuera de lo común, que va desde la sutileza a la complejidad. Floral: amapolas, rosas rojas frescas. Frutos rojos: fresillas silvestres, arándanos, grosellas. La crianza se manifiesta en forma de mantequilla y hojaldres, crema inglesa. Un toque de vainilla, hinojo. Una nota de mineralidad (tiza) se fija en el fondo del conjunto.

#### Boca

Entrada muy fresca. Muestra buen esqueleto que se apoya en la fruta. Carbónico plenamente integrado y crujiente que se funde con una sostenida acidez.

#### Armonías

Todo tipo de aperitivos. Muy agradable con la comida especiada, oriental, thai, caribeña. También con la cocina Mediterránea, es un gran aliado de las mejores materias primas.

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





GRAMONA ARGENT ROSÉ  
Brut · Gran Reserva 2012



Reconocimientos

---

- Guía Peñín 2010 - 2015** 91 puntos.
- Guía Gourmets 2016 Los Mejores Vinos** 94 puntos en cata a ciegas. Gramona entre los mejores cavas por 17 años consecutivos.
- Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2016** 96 puntos.
- Guía de Vins de Catalunya 2014** En cata a ciegas 9,08 puntos.
- Anuario de Vinos Ed. El País 2013** 92 puntos
- “Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”** Gramona se ha clasificado en el puesto número 26.
- Wine Advocate 2015** 91 puntos.