

# Gramona

## GRAMONA CELLER BATLLE

*Brut Gran Reserva 2005*



**Vol. 12 %**

**Varietades** 75% Xarel·lo, 25% Macabeu

La Plana, Tierra madre y origen del cava Gramona III Lustros, Gramona Celler Batlle y ahora el cava Gramona Enoteca. Cuatro hectáreas de xarel·lo custodiadas por una hectárea de macabeu. Suelos de arcillas con sustrato arenoso, antesala de roca calcárea.

Linda al este con el río Noia, al norte, abierta a las corrientes del valle de las montañas. Al sur, entregada al sol que sigue la senda del río. Por el oeste domina una colina de pinares que por las tardes protege con su sombra.

Tierra trabajada con el esfuerzo de la saga desde hace 150 años.

### Elaboració

Crianza en rima de más de 115 meses, lo que representa más del doble 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 el descorche se efectúan manualmente.

Dosage moderado de aproximadamente 7 gramos por litro. El licor de expedición proviene de nuestra solera centenaria, arte que responde a una tradición familiar.

### Sensacions

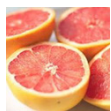
**Vista** Amarillo pajizo con reflejos dorados brillantes.

**Nariz** Intensa y compleja. Fruta blanca madura: melocotones, manzana golden. Cítricos: pomelo, piel del limón. Destellos de hierbas aromáticas: romero, tomillo, laurel. Flor de cerezo. Musgo, heno. Las notas de crianza son infinitas, corteza de pan tostado, hojaldre, mantequilla. Almendras tostadas, crema inglesa, café, praliné, vainilla, bombón inglés.

**Boca** La entrada es contundente y de enormes matices. Equilibrio entre madurez y frescor. Burbuja fina, fundente y cremosa aporta una sensación de plenitud, una caricia al paladar. Expresiva vía retronasal que confirma los recuerdos de fruta, de su larga crianza; un dejo mineral cierra el conjunto.

**Armonías** Este cava hará disfrutar de todas las delicias de los grandes manjares. Es respetuoso con todas las materias primas y elaboraciones. Ideal para acompañar todo un menú degustación. Aunque sin duda la buena compañía y los grandes momentos son su mejor armonía.

Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo en torno a los 10° C y beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y su expresividad. El cava Gramona Celler Batlle se puede beber ahora o, conservándolo en las condiciones adecuadas, se podrá disfrutar en el futuro.





## GRAMONA CELLER BATLLE

*Brut Gran Reserva 2005*



### Reconocimientos

---

#### **Revista Decanter**

"Gramona Celler Batlle es más refinado y suntuoso de lo que jamás soñé un cava podría llegar a ser", Andrew Jefford.

#### **Guía Peñín 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010**

97 puntos Mejor Cava de la Guía. Podio entre los vinos excepcionales.

#### **Anuario de Vinos El País 2015**

98 puntos "Un cava radiante en todos los sentidos" 2013, 2012, 2011, 2009, 2008 Gramona Celler Batlle figura en el cuadro de honor de los Mejores Vinos de España Ed. El País.

#### **Guía de Vinos Gourmets 2015**

97 puntos. Gramona entre los mejores cavas durante 17 años consecutivos.

#### **World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wines 2013**

"Celler Batlle es el mejor cava y pertenece por derecho propio a los mejores vinos espumosos del mundo." Essi Avellan, editora de Fine Champagne.

#### **Beppe Giuliano, EUPOSIA, Italia**

"El cava más de moda en España iguala los mejores Champagnes."

#### **Mundovino**

El prestigioso grupo de cata, en su última sesión de catas a ciegas (2012), posiciona el Celler Batlle como el mejor cava. 18 puntos (cata espumosos 2014)

#### **Wine Advocate.**

Celler Batlle 96 puntos. Neal Martin, el nuevo catador de la prestigiosa publicación norte americana hace declaraciones y cata los vinos de Gramona: "Permítanos considerar lo que es, sin duda, el portfolio de cavas más impresionante que el dinero puede comprar".

#### **Les Plus Grands Vins du Monde M. Bettane y T. Desseauve**

"Entre mis 300 vinos preferidos del mundo" Michel Bettane. Gurú francés del vino.

#### **The New York Times**

Gramona un antes y un después del cava "Me recuerda a los grandes champagnes", Eric Asimov.

#### **Revista Wine and Spirits 2009, 2010, 2011**

Dentro de las 100 Top Bodegas del Mundo.

