

Gramona

ENOTECA GRAMONA

Brut Gran Reserva 2001



Vol. 12,5 %

Variedades 75% Xarel·lo, 25% Macabeo

La Plana, Tierra Madre y origen del III Llustros, Celler Batlle y ahora la Enoteca. Cuatro hectáreas de xarel·lo custodiadas por una hectárea de macabeo. 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.

Elaboración

Crianza en rima de 312 meses, lo que representa la máxima expresión de la crianza en rima. 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 descorche se efectúan manualmente. Brut, el licor de expedición lo hacemos apoyándonos en vinos procedentes de nuestra solera centenaria. Dosage moderado de 7 gramos litro.

Sensaciones

Vista Dorado de ribetes oro intenso.

Nariz Denota gran expresividad y profundidad. Fruta madura: níspero, higos secos, manzana al horno. Piel de naranja, orejones. Notas amieladas. Apuntes florales. Sotobosque: hojarasca, champiñón. Carácter de la crianza: pan tostado, avellanas, turrón, mazapán, café.

Boca La entrada amable de gran amplitud. Rotundo a su paso, cuerpo opulento y seductor. Carbónico de textura aterciopelada. Una nota ligeramente amargosa se funde con la poderosa acidez de un vino infinito.

Armonías Este cava hará disfrutar de las delicias de los grandes manjares. 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. Enoteca Gramona sale al mercado lista para beberse ahora o conservándolo en las condiciones adecuadas podrá disfrutarlo en varios años.





ENOTECA GRAMONA

Brut Gran Reserva 2001



Reconocimientos

Guía Peñín 2015

96 puntos

Champagne & Sparkling Wines World Championships 2014

Medalla de oro.

50 Great Cavas 2014

97 puntos

Guía Gourmets 2015

97 puntos. Gramona entre los mejores cava por 17 años consecutivos

Anuario de Vinos El País 2013

97 puntos "Una prueba irrefutable de la gran capacidad del xarel.lo" 2014, 2013, 2012, 2011, 2009, 2008 Gramona figura en el cuadro de honor de los Mejores Vinos de España Ed. El País.

Guía de Vins de Catalunya 2015

En cata a ciegas 9,66 puntos

Fuera de Serie – Expansión

"Un cava en el Olimpo, Gramona ha causado sensación al ser catado junto a Champagnes de prestigio".

Wine Advocate.

Neal Martin - catador de la prestigiosa publicación norteamericana, 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".

The New York Times.

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

World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine

"Gramona produce grandes cavas y pertenece por derecho propio a los mejores vinos espumosos del mundo".

Revista Decanter

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

Revista Wine and Spirits 2009 - 2010 - 2011.

Dentro de las 100 Top Bodegas del Mundo.

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

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

