

Gramona

ENOTECA GRAMONA

Brut Nature Gran Reserva 2001



Vol. 12,5 %

Variedades 75% Xarel·lo, 25% Macabeo

La Plana, Tierra Madre y origen de 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 y 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. 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. Brut Nature carácter de la tierra y su entorno. < 3 gramos litros.

Sensaciones

Vista Dorado de ribetes oro intenso.

Nariz Al inicio se muestra sutil, tras estos 12 años necesita algo de tiempo para despertar. Fruta de hueso cristalizada: albaricoque, ciruelas amarillas, melocotón. Tonos de hoja de té. Notas balsámicas: romero, laurel. Eucalipto, anisados. Las sensaciones de crianza van desde los frutos secos hasta los especiados: nueces, toffee, cacao, café, azafrán, curry. Un dejo iodado en el fondo.

Boca La entrada es fresca, sorprendente finura del carbónico. Sedoso sin renunciar a la viveza. Una nota metálica potencia el final fresco de sostenida y amable acidez.

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 Nature Gran Reserva 2001



Reconocimientos

Decanter World Wine Awards 2015

Medalla de Oro

Guía Peñín 2015

98 puntos. Se posiciona en el top de los 15 mejores vinos entre todas las denominaciones i tipos de vino.

50 Great Cavas 2014

97 puntos

Champagne & Sparkling Wine World Championships

Mejor cava.

Guía Gourmets 2014

96 puntos. Gramona entre los mejores cava por 16 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 9,60 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 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".

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.

