Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · Gran Reserva 2002

Paraje Calificado Font de Jui

Crianza Crianza en rima de más de 180 meses con tapón de corcho.

Variedades 75% Xarel·lo, 25% Macabeo.

Vol. 12,5 %

Dosage < 3 gramos/litro.

Nº botellas 2.500

AGED WITH Cork

Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros.
Crianza en rima de 108 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.

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.

Paraje Calificado Font de Jui

El Paraje Font Jui consta de 22,5 has. De ellas, 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpí (350 mts sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcárea, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja el Paraje, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica.
Es un Paraje de concepto bordelés, el concepto “Chateau”, que agrupa parcelas de más de una variedad, consideradas indispensables para la identidad del vino, alrededor de la bodega Celler Batlle, que se sitúa en medio de este territorio delimitado.

WINE in MODERATION.eu

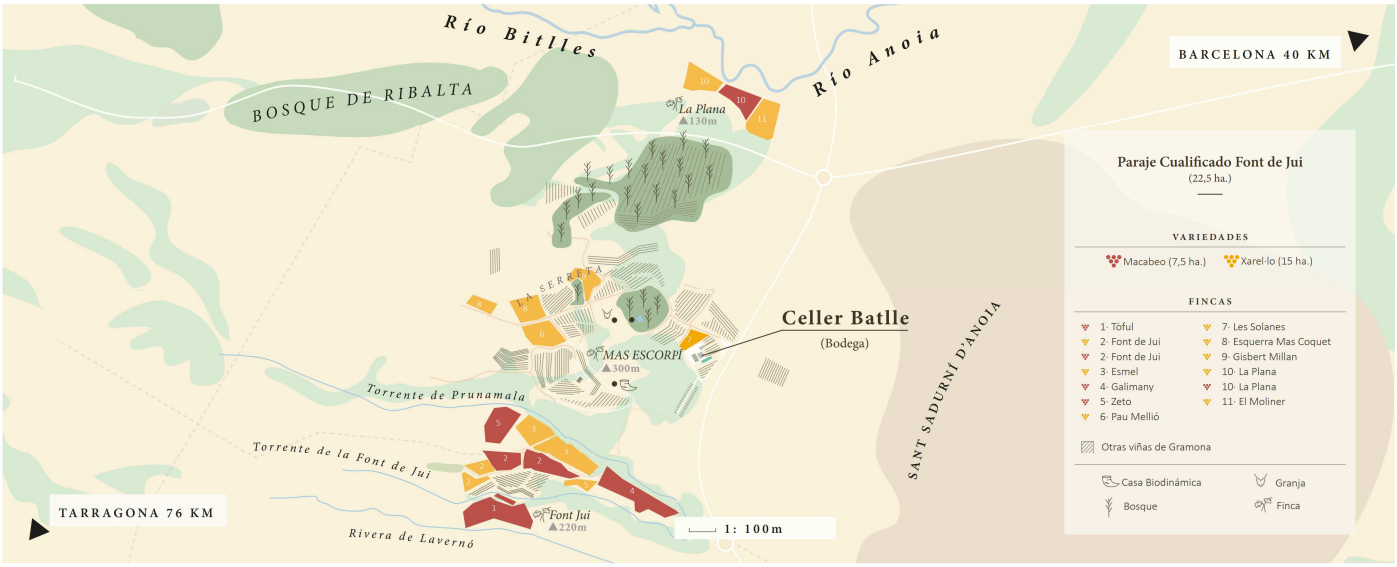
GRAMONA S.A. I Calle Industria 36, 08770, Sant Sadurní d’Anoia (Barcelona) I T +34 93 891 01 13 I F +34 93 818 3284 I info@gramona.com I www.gramona.com

Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · Gran Reserva 2002

Paraje Calificado Font de Jui



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 aconsejamos servirlo a 10ºC, sugerimos beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y por tanto su expresividad.

Enoteca Gramona sale al mercado lista para beberse ahora o, conservándolo en las condiciones adecuadas, podrá disfrutarlo en varios años.

GRAMONA S.A. I Calle Industria 36, 08770, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) I T +34 93 891 01 13 I F +34 93 818 3284 I info@gramona.com I www.gramona.com

Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · Gran Reserva 2002

✦

Paraje Calificado Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Enoteca Gramona se presentó al mercado en su añada 2000. La actual cosecha 2002 ya ha obtenido todos los siguientes reconocimientos, incluyendo el de Mejor Vino de España, que por primera vez en la historia recae en un Cava, según la Guía Peñín.

Guía Peñín 2018. Enoteca Gramona reafirma de nuevo el posicionamiento de los cavas de alto vuelo alcanzando "el Olimpo de la Guía Peñín". En su última edición, la del 2018, dos de sus añadas, 1997 y la de 2002, ambas con 98 puntos, son descritas desde la guía como cavas "bendecidos por una amplia gama de registros […], todo ello rodeado de una burbuja fina y un final larguísimo y estructurado".

En la pasada edición Enoteca 2001 se alzó con el título de Mejor Cava y Mejor Vino de España, lo que fue considerado por la propia guía como […] "un hecho histórico de gran trascendencia, por abrir un nuevo camino en el desarrollo de una denominación de origen que lucha por dar respaldo a las elaboraciones más sofisticadas" […], ya que por primera vez en la historia del vino español o allende, un espumoso es escogido como mejor vino de una Guía. Enoteca Gramona obtiene 99 puntos, sólo concedidos en cinco ocasiones en los 27 años de historia de la Guía más difundida y traducida de vinos de España.

Decanter 2017. En un especial sobre Cavas Premium de la revista, Enoteca aparece en el número uno del Top 10 de los favoritos de la Master of Wine Rebecca Gibb, quien le otorga 96 puntos.

Guia de Vins de Catalunya 2018. Enoteca 2002, Mejor Vino Espumoso por La Guia de Vins de Catalunya 2018. Con esta distinción, Enoteca consolida su reconocimiento en esta guía. Y es que ya fue elegido Mejor Vino Espumoso del año en 2015 y Mejor Vino de La Guia en 2013, entre todas las categorías.

Guía Vins Gourmets 2018. En rigurosa cata a ciegas, este heterogéneo grupo de expertos considera a Gramona, durante 17 años, el mejor cava. En su última edición, la del 2018, Enoteca 2001 entra en el club de los +99 como mejor espumoso y se posiciona entre los vinos mejor puntuados de la guía en toda su historia. En esta misma edición, la añada 2002 obtiene también 98 puntos.

Anuario de Vinos de El País 2018. El Anuario otorga 96 puntos a Enoteca Gramona, posicionándola en el Cuadro de Honor por segundo año consecutivo.

Guía Peñín 2017. Mejor Cava y Mejor Vino de España en esta edición. Por primera vez en la historia del vino español o allende, un espumoso es el mejor vino de una Guía. Enoteca Gramona obtiene 99 puntos, sólo concedidos en cinco ocasiones en los 27 años de historia de la Guía más difundida y traducida de vinos de España. Desde Peñín hablan de este reconocimiento como […] un hecho histórico de gran trascendencia, por abrir un nuevo camino en el desarrollo de una denominación de origen que lucha por dar respaldo a las elaboraciones más sofisticadas […].

Mundovino 2017. Mejor Cava 2015 (1997), 2016 (2001) y 2017 (2002), éste ex aequo, todo ello en rigurosa cata a ciegas. Enoteca Gramona es considerado por la publicación como "un espumoso de clase mundial, sutilísimo".

Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · Gran Reserva 2002

Paraje Calificado Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Enoteca Gramona se presentó al mercado en su añada 2000. La actual cosecha 2002 ya ha obtenido todos los siguientes reconocimientos, incluyendo el de Mejor Vino de España, que por primera vez en la historia recae en un Cava, según la Guía Peñín.

World of Fine Wine 2016. Uno de los magazines más renombradas de Reino Unido organizó la primera cata a ciegas de los Mejores Cavas que ha tenido lugar en el país anglosajón, con la presencia de tres catadores de excepción: Andreas Larsson (mejor sumiller del mundo 2007), Andrew Jefford (escritor de vino en Decanter y reconocido experto a nivel mundial) y Jesús Barquín (experto en vinos de Jerez). El Cava Mejor puntuado fue Enoteca 1997, seguido de Enoteca 2001.

Gastroactitud 2013. Federico Oldenburg, reconocido experto en vinos, aseguraba tras probar los Enotecas de Gramona que se trata de vinos suntuosos, elaborados con la máxima ambición: competir en igualdad de condiciones con las grandes cuvées de Champagne en la Champions League de los espumosos, reafirmando que los Enoteca son cavas de altura estratosférica, capaces de seducir incluso a los champanófilos más radicales.

Expansión - Fuera de Serie 2013. Un Cava en el Climpo, Gramona -Enotecas- causa sensación en Cata a Ciegas con grandes Champagnes.

Guia de Vins de Catalunya. En 2015 Enoteca Gramona Brut Nature es considerado el mejor vino espumoso. En 2013, Enoteca Gramona Brut Nature mejor vino de La Guía de entre todos los géneros. En 2016, un año más Gramona muestra la calidad constante de sus vinos con siete referencias con más de 90 puntos, catas a ciegas.

Guía de Vinos Gourmet 2017. En rigurosa cata a ciegas, este heterogéneo grupo de expertos considera a Gramona, durante 17 años, el mejor cava. En la pasada edición, Enoteca obtuvo 96 puntos.

Tasting 100% Blind 2017. Andreas Larsson, uno de los catadores de vino más reputados y mejor sumiller del mundo en 2007, considera Gramona Enoteca mejor cava.

GRAMONA S.A. I Calle Industria 36, 08770, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) I T +34 93 891 01 13 I F +34 93 818 3284 I info@gramona.com I www.gramona.com