

# Gramona

## GRAMONA FONT JUI XAREL.LO

2014 Demeter



Vol. 12 %

**Variedad** 100% xarel·lo procedente de uvas biodinámicas.

Se trata del primer vino con certificado Demeter\* de la bodega. Font Jui es una finca de 4 hectáreas de xarel·lo, con suelos arcillo calcáreos, que reflejan el compromiso que Gramona establece con la tierra. Observamos y respetamos los ciclos de la naturaleza buscando que el vino pueda expresar su origen irreplicable.

### Elaboración

Vendimia manual y mesa de selección previo al prensado. Enfriamiento de racimos para realizar una maceración prefermentativa. Prensado de la uva entera, fraccionado meticuloso del mosto. Fermentación a 14º en barricas de 300 litros de roble francés (grano fino y tostado ligero).

Algunas barricas son nuevas y el resto son de segundo y tercer año con el fin de respetar al máximo el carácter de la uva.

Crianza con sus lías durante 3 meses.

### Sensaciones

**Vista** Amarillo pálido con leves matices dorados.

**Nariz** De personalidad decidida, intenso y profundo. Fruta de hueso madura: nísperos y melocotón. Manzana en compota, notas amieladas. Infusión de flor de manzanilla, mielenrama, piel de pomelo, almendra amarga. En la copa, el vino sigue abriéndose y descubriéndonos la estela de su crianza; recuerdos especiados, vainilla, semillas de girasol.

**Boca** Sedoso, amplio, untuoso. En vía retronasal vuelven las notas de fruta madura que se funden con un ligero recuerdo salino que aporta tensión y viveza. Agradable final, largo y refrescante.

**Armonías** Un vino con un sinfín de posibilidades gastronómicas. Pescados blancos y azules y mariscos. Proponemos también que lo prueben con ostras. Carnes blancas en general. Quesos de fortaleza media - suaves.

Para poder disfrutar de todas las sensaciones del vino recomendamos beberlo entre 8°C y 10°C. Sugerimos copa amplia y tiempo para disfrutarlo.



**demeter**

\* El certificado Demeter garantiza que un producto se ha elaborado siguiendo el método biodinámico y se identifica con el sello Demeter. Vivificamos nuestros viñedos a través de la biodinámica: Mantenemos cubiertas vegetales para conseguir suelos esponjosos, aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboramos nuestro compost animal y vegetal.

Gramona

*Gramona*

## GRAMONA FONT JUI XAREL.LO

*2014 Demeter*



### Reconocimientos

---

***Guía Peñín 2015***

93 puntos

***Guía Gourmets 2014***

93 puntos

***Guía Gourmets 2013***

Mejor vino blanco, según los lectores de la guía.

***Anuario de Vinos El País 2013***

94 puntos

***Guía de Vins de Catalunya 2014***

9,39 puntos

***Vinum Nature HOJA DORADA 2013-2014***

Vino Ecológico de Calidad Excelente

***Concurso de Vinos DO Penedès 2012***

Medalla de Plata

*Gramona*