

Gramona

GRAMONA FRISANT DE GEL

2013



Vol. 9,5 %

Variedad 100% Gewürztraminer

Elaboración

El vino comienza su elaboración como el Vi de Glass, que se elabora desde 1997, anteriormente bajo el nombre de Vi de Gel. El proceso ha ido variando con el tiempo en base a una premisa: la extracción de la esencia, que representa la parte más noble de la uva. Actualmente y tras años de investigaciones, se elabora con un prototipo alimentado de nitrógeno líquido, del mismo modo que las más prestigiosas cocinas de vanguardia se sirven del nitrógeno para crear las más sublimes propuestas gastronómicas. Con el fin de conseguir el resultado frizzante, se realiza una segunda fermentación de una parte de sus azúcares.

Se trata de un vino dulce de frío, una nueva categoría legal que se ha incorporado recientemente a la Denominación de Origen Penedès.

Sensaciones



Vista Amarillo pálido con reflejos dorados.



Nariz Intensidad media. Aromas de fruta blanca (melocotón en almíbar, pera de agua) uva de mesa, lichis, flores blancas y tonos de hierbas aromáticas.



Boca Goloso en la entrada, cuerpo medio. De textura aterciopelada muy agradable. Recuerdo de fruta en el post-gusto. Final refrescante.



Armonías Recomendamos beberlo muy frío, entorno a los 6°C. Idóneo para acompañar los postres, especialmente aquellos con frutas. También con quesos suaves. Gran acompañamiento en la sobremesa.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

Gramona