

GESSAMÍ

2022



Varietades: muscat de Frontigan, muscat de Alejandría, sauvignon blanc y gewürztraminer

Vol. 11%

Elaboración: se realizan maceraciones peliculares prefermentativas en frío con el fin de conseguir una máxima extracción aromática, seguida de un suave prensado, donde se obtiene sólo el mosto flor. Fermentación a temperatura controlada de 15°C. Parada de fermentación en frío con el fin de preservar seis gramos de azúcar residual por litro.

Sensaciones: oler Gessamí es como respirar profundo en un paseo de primavera. Sus aromas a flores blancas – donde predomina el jazmín que le da nombre – y a fruta fresca - como la piña, el melocotón y una pizca de cítricos – lo dotan de un perfume inigualable que lo convierten en un vino ideal para acompañar los momentos más sabrosos de nuestra vida.

Momento Gessami: Gessamí es un gran aliado para conversar con nuestra persona favorita, o para tomar un respiro después del trabajo. Además, marida a la perfección con aperitivos, ensaladas, verduras, pescados, paellas... Pruébalo también con comida exótica como la japonesa y la india.

Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica. Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases – lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte -, el uso de energías renovables – como la energía solar -. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.



Familia Gramona