

# Gramona

## GRAMONA GRA A GRA

*Blanc 2011 Vino naturalmente dulce*



Vol. 12 %

Variedades tSauvignon blanc, Chardonnay y Muscat de Frontignan.

### Elaboración

Sobre maduración de los racimos en la propia viña de nuestras parcelas de las Solanas y Mas Escorpí. Seleccionamos en el campo las filas de viñedo que serán meticulosamente observadas. Las viñas son protegidas con velos para evitar que las aves coman esos preciados y dulces frutos. Finalmente vendimiamos "tarde" y manualmente. El fruto recogido pasa por la mesa de selección donde el equipo de Gramona y voluntariosos amigos nos ayudan implantando un exhaustivo y meticuloso criterio selectivo, eligiendo de cada racimo los granos que alcanzan la perfecta deshidratación.

Fermentación en barrica de 300 litros, de segundo año y de roble francés. Ahí permanece durante 50 días con parada natural de la fermentación por sus propios azúcares residuales. Este vino pertenece a la categoría vino naturalmente dulce. Temperatura de fermentación de 18°C.

Después de su lenta fermentación se lleva a botellas de gran formato, Matusalem, de 6 litros de capacidad. Ahí pasará el tiempo necesario hasta conseguir una evolución que sólo da el recipiente de cristal, inerte pero con intercambio de oxígeno controlado a través de su tapón de corcho. Estos Matusalem reposan en una cueva-refugio justo debajo del viñedo que da origen a este vino.

### Sensaciones

**Vista** Amarillo dorado brillante.

**Nariz** Intensa y expresiva. Exuberante fruta de hueso: albaricoques, melocotón. Orejones y membrillo. Confitura de naranja. Notas florales, camomila. Tomillo, laurel, romero. Una notas de miel.

**Boca** Entra a la boca de forma llaminera i àmplia. Cos mitjà amb gran càrrega de fruita, envoltant i glicèric. Post gust llarg.

**Armonías** Postres de fruta de hueso y fruta tropical a base de merengues y caramelos. También armoniza con quesos, especialmente pastas blandas de fortaleza media.



WINE:MODERATION.SU  
Art de Vivre

### Reconocimientos

**Guía Peñín 2014** 94 puntos

**Nariz de Oro 2014**

Finalista Mejor Dulce de España

**Guía de Vins de Catalunya 2014**

8,74 puntos

**Guía de Vinos Gourmets 2014**

94 puntos

**Anuario de Vinos El País 2013**

90 puntos

# Gramona