

Gramona

GRAMONA GRA A GRA *Pinot Noir 2010 Vino naturalmente dulce*

Vol. 13 %
Variedad 100% Pinot Noir

Elaboración

Uvas procedentes de Mas Escorpí, propiedad familiar a 350 m de altura. Cultivada desde 1984.

En el momento de la vendimia, la uva alcanza los 24 grados de alcohol probable con una sanidad perfecta. Se vendimian dos tercios del viñedo en cajas de 20 kg y se llevan a la criocámara durante 36 horas con el objetivo de bajar la temperatura a 0°C.

Procedemos al despalillado eligiendo las uvas **grano a grano** en la mesa de selección. Éstas son llevadas a un depósito de madera donde se realiza una maceración prefermentativa (5°C) durante 10 días. Se hacen bazuqueos cada 12 horas para extraer un color intenso. Cuando empieza a “chispear”, se descuba inmediatamente. Ese mismo día se vendimia el tercio de uva que permanecía en el viñedo, el Pinot Noir sobremadurado que ha pasificado. Este es añadido al mosto que empieza la fermentación a 13°C. La fermentación dura casi 6 semanas hasta que se para de forma natural con 150 g/l de azúcar y 13% vol.

Finalmente, para terminar de redondear, se realiza la crianza en barricas de roble francés durante 7 meses.

Sensaciones

Vista Color cereza picota.

Nariz Expresivo y con carácter. Notas frutales: frambuesa, fresas, cerezas en licor. Un recuerdo floral y de hierbas mediterráneas.

Boca Entrada golosa, buen peso de fruta y estructura tánica fundente. Se duce con su paso envolvente. Buena acidez que aporta plenitud y frescor.

Armonías Pastelería a base de frutos rojos. En el chocolate encuentra un gran aliado, ya que aporta diferentes intensidades y texturas. Catánias, brownie, coulant de chocolate con coulis de frutillos rojos. También acompaña quesos de fortaleza media-alta e incluso los quesos azules.



WINE MODERATION.eu
Art de Vivre

Reconocimientos

Guía Repsol

91 puntos

Guía El Economista de Vinos y restaurantes.

Vino destacado

Guía Vivir en Vino 2014

Mejores vinos dulces del año

Gramona