

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2017

Ensamblaje de viñas seleccionadas y certificadas en agricultura biodinámica

Crianza más de 50 meses.

Variedades 47,5% xarel·lo, 30% macabeo, 15% parellada, 7,5% chardonnay.

Vol. 12,5%

Brut



Añada 2017

Fue una añada atípica. El invierno lluvioso y frío favoreció la vegetación. La primavera, más seca, y un verano con olas de calor empezaron a estresar las plantas, que todavía conservaban una buena cantidad de hojas. La canícula de agosto provocó que las tres variedades autóctonas llegaran en su punto óptimo de maduración a la vez, un hecho remarkable por ser poco habitual. La uva disfrutó de una sanidad extrema y un gran equilibrio entre azúcares y acidez. Fue una añada caracterizada por una muy buena calidad y una relativa poca cantidad de fruta.

Elaboración

Las cuatro variedades se vinifican por separado para conseguir que cada una aporte el máximo potencial al vino base. Gramona Imperial, que empezó a elaborar la tercera generación de la familia, es la expresión del arte del coupage. A la personalidad diferente de cada variedad de uva, se añaden las características propias de cada parcela: obtener el ensamblaje perfecto año tras año es un ejercicio de maestría que bebe directamente de la tradición artesanal. Después de lograr el coupage, se llenan las botellas en las cuales se realizará la segunda fermentación. Tras el degüello de cada una, se realiza el *dosage* con la receta familiar de solera centenaria, que aporta las elegantes notas características.

Una selección de parajes cuidadosamente escogidos para un vino único

2017 es la primera cosecha con certificación Demeter de todas las parcelas que producen las cuatro variedades de uva para el ensamblaje de este espumoso histórico. Los 13 viñadores de la asociación Aliances per la terra trabajan de manera colectiva desde la voluntad de vivificar los suelos para conseguir una uva más expresiva, más concentrada y más compleja. La asociación, impulsada en 2015 por Gramona, comparte el compromiso de perseverar en las prácticas biodinámicas para integrarse en un paisaje donde la energía fluye, las fuerzas vitales están equilibradas y la calidad de la uva mantiene la excelencia año tras año. El arte del coupage, consiste en hacer que los atributos de cada variedad se combinen entre ellos y creen la mejor versión del conjunto. La identidad de cada uno de los parajes, cuidadosamente seleccionados y trabajados, y el equilibrio de su ensamblaje son lo que hace único y singular Gramona Imperial. La especificidad de cada viña suma elegancia y seducción a la sinfonía resultante.



* Disponible en formato magnum (1,5 l) y jeroboom (3 l).

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2017



Ensamblaje de viñas seleccionadas y certificadas en agricultura biodinámica



Sensaciones y armonías

Es de color amarillo pálido con reflejos de color paja. En los aromas destacan frutas blancas maduras, como manzana y melocotón de viña. Encontramos notas cítricas de piel de limón y el toque anisado del hinojo. Trae recuerdos de trigo, mantequilla y bollería. Tras unos momentos en la copa, aparecen aromas maduros de pastel de manzana, mazapán y crema tostada.

En boca muestra la burbuja finísima y cremosa propia de este espumoso. Se presenta amplio y a la vez vivaz y refrescante. Regresan los aromas de manzana en el horno y bollería.

Es elegante, versátil, cremoso y seductor. Un gran vino gastronómico para acompañar jamón ibérico, carnes blancas y verduras asadas: las notas tostadas abrazan a los aromas de Gramona Imperial de manera elegante.

RECONOCIMIENTOS



Decanter 2022 Medalla de Oro, siendo el espumoso mejor valorado del país.



Champagne and Sparkling Wine World Championship 2022 i 2020 "Best in Show"
Mejor Vino Espumoso de España y Mejor Corpinnat.

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · 2017



Ensamblaje de viñas seleccionadas y certificadas en agricultura biodinámica



Guia de Vins de Catalunya 2022 Con 9,51 puntos sobre 100 se sitúa en la cima de los vinos catados.



Wine Advocate 2022 Imperial obtiene 91 puntos sobre 100.



Premis Vinari 2022 Medalla de Oro en la categoría Espumosos Blancos de Añadas 2016 y anteriores.



El Periódico - Gourmet's 2022 Encabeza la clasificación de mejor espumoso de menos de 20€.



Guía Peñín 2018 93 puntos sobre 100.



AEPEV - Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vino 2016 y 2014 Mejor Vino Espumoso.



Wine Life "Mejor Espumoso que se puede adquirir en Holanda" Niek Beut.



Verema.com 2014 Vino Espumoso del Año.