

*Gramona*

## GRAMONA MUSTILLANT BLANC

Vino de aguja natural · Ecológico



---

<b>Variedades</b>	80% Parellada y 20% Macabeo
<b>Vol.</b>	10,5 %
<b>Viña</b>	Tras años de trabajo con la mirada puesta en la viña, presentamos el Mustillant Blanc, procedente de uvas ecológicas, que cuenta con el sello <b>CCPAE</b> del <b>Consell Català de la Producció Agrària y Ecològica</b> .

---

### Elaboración

Para la elaboración de este vino se utiliza fundamentalmente la Parellada, la uva más tardía en maduración de las tres variedades autóctonas del Penedés. La recolección se realizó a finales de septiembre. Proviene de los viñedos más altos de la Denominación: Pla de Manlleu, Pontons, Can Ferrer y Aigua Viva.

Se vinifica fermentando a bajas temperaturas, utilizándose sólo el mosto flor, es decir, el mosto resultante de un suave prensado. Utilizamos las mismas levaduras para la primera y la segunda fermentación, con la intención de conseguir una completa asimilación de los azúcares y una delicada e integrada aguja.

### Viticultura ecológica y biodinámica

Basadas en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su hábitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantenemos cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos.

A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestras viñas y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, y elaboramos nuestro propio compost animal y vegetal, y los preparados de nuestra propia granja.

*Gramona*

## GRAMONA MUSTILLANT BLANC

Vino de aguja natural · Ecológico



### Sensaciones

#### Vista

Amarillo pajizo de ribetes brillantes.

#### Nariz

Carácter floral y frutal: margaritas, manzana verde, piel de lima, sobre un fondo de hierba fresca (césped).

#### Boca

Entrada fresca, paso ligero. Carbónico finísimo, un leve cosquilleo en el paladar que, junto a la sostenida y vivaz acidez, potencia la sensación de frescor e invita a beber el siguiente trago.

#### Armonías

Ideal como aperitivo, puede amenizar todo tipo de comidas; ensaladas frescas y perfecto acompañante de mariscos y pescados.

Aconsejamos servirlo a una temperatura de entre 6°C-8°C. Es conveniente su consumo durante el año de embotellado para que cada copa de este vino conserve todo el frescor y la viveza de sus pequeñas burbujas.

Vinos humildes, grandes vehículos de placeres sencillos. Mantenemos la filosofía desde sus orígenes: llevar el Mediterráneo hasta la mesa, refrescar y saciar la sed con un vino de relación calidad – precio inmejorable.