

Gramona

GRAMONA MUSTILLANT

Blanco · *Vino de aguja natural*



Vol. 10,5 %

Variedades 80% Parellada i 20% Macabeu

Viña

Tras años de trabajo con la mirada puesta en la viña, presentamos el Mustillant Blanc, procedente de uvas ecológicas, que cuenta con el sello **CCPAE** del **Consell Català de la Producció Agraria y Ecològica**.

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.

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 Presenta entrada fresca, pas lleuger. Carbònic finíssim, un lleu pessigolleig al paladar que, al costat de la sostinguda i vivaç acidesa, potencien la sensació de frescor i conviden a beure el següent glop.

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.



WINE-MODERATION.EU
Art de Vivre