

# Gramona

## GRAMONA GRAN RESERVA DE POSTRE



**Vol. 11,5 %**

**Variedades** 33% Xarel·lo, 33% Macabeo y 33% Parellada

### Elaboración

El licor de expedición y su magnífica integración aportan suavidad y elegancia. Un cava para acompañar los momentos más dulces. Dosage de 50 gramos por litro, que proviene de nuestra solera centenaria que aporta un carácter único, fruto de la experiencia de la saga.

Tiene una crianza de 30 meses, prolongado período de tiempo, nada habitual en este tipo de cavas expresamente pensados para acompañar el postre. Esto lo convierte en el cava dulce de mayor crianza del mercado.

### Sensaciones

**Vista** Amarillo pajizo intenso con reflejos dorados.

**Nariz** Profundo e intenso. Miel de mil flores. Fruta en compota, membrillo, orejones. En el fondo un dejo de regaliz, flores ajadas. Notas de panadería muy pronunciadas se funden con recuerdos jerezanos provenientes del licor de expedición.

**Boca** Entrada golosa. Carbónico fino bien integrado, cremoso y amplio. Final nítidamente dulce y agradable.

**Armonías** Ideal para acompañar los postres de la forma más exquisita. Tocinillo de cielo, tarte tatin, hojaldre con crema pastelera. Se trata de un cava que permite a los amantes del dulce disfrutar la suavidad y dulzura sin renunciar a la elegancia.

### Reconocimientos

Guía Peñín 2013 88 puntos



WINE-MODERATION.eu  
Art de Vivre

# Gramona