

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ROSÉ

Brut · Reserva 2015

Crianza Crianza en rima de más de 20 meses.

Variedades 100% Pinot Noir

Vol. 12 %

Dosage 6 gramos/litro

Finca Las uvas proceden de los viñedos propiedad de los miembros de la agrupación Alianzas por la tierra. Esta agrupación de 12 viticultores trabaja desde 2015 en colectivo bajo una misma filosofía de trabajo respetuosa con el entorno. Sus miembros fundadores han seguido el camino iniciado por Gramona en una evolución gradual y natural que busca vivificar la tierra y el paisaje al que pertenece. Todos ellos trabajan la tierra bajo los preceptos de la agricultura biodinámica.



Fecha de vendimia 15, 16 y 23 de agosto.

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, elaboramos nuestros propios preparados y nuestro compost animal y vegetal a partir de nuestro huerto de plantas medicinales y de nuestra granja de vacas, ovejas y caballos.

Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso en la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección y entramos la uva por gravedad. Realizamos maceración para obtener extracción de color y posteriormente llevamos a cabo el sangrado en función de la añada.

Este Reserva tiene un periodo de crianza de 20 meses. Con un dosage de 6 gramos por litro de azúcares residuales compensando así su carga polifenólica.



WINE MODERATION
ART SA 100%

Gramona

GRAMONA ROSÉ

Brut · Reserva 2015



Sensaciones

Vista

Rosa frambuesa intenso de ribetes rosados y tonos cobrizos.

Nariz

Gran intensidad. Frutos rojos -grosellas, fresón, frambuesas -. Hierba fresca, tomillo, lavanda.

Boca

Rotundo a su paso, de buena estructura, vinoso. Muy fresco, vivo, burbuja crujiente. Una nota ligeramente amarga alarga el conjunto. Final refrescante.

Armonías

Ideal como aperitivo y, genial para todo tipo de tapas. Buen acompañante de platos algo más contundentes dado su cuerpo. También para aperitivos y conservas. Debido a su estructura los platos de cuchara - cocido, escudella, fabada, estofado de lentejas, judías pintas con perdiz, gazpacho manchego, suquet, paellas, arroz caldoso- van muy bien con este cava.



GRAMONA ROSÉ

Brut · Reserva 2015

RECONOCIMIENTOS

Anuario de Vinos Ed. El País 2013 - 2016. 90 puntos.

Guía Gourmets 2016 de los Mejores Vinos. 87 puntos en cata a ciegas.

“Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”. Gramona se ha clasificado en el puesto número 26.