

Gramona

GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer 2011



Vol. 9,5 %

Variedad 100% Gewürztraminer

Elaboración

Gramona Vi de Glass nace en 1997. Actualmente, y tras años de investigaciones, este vino se elabora con un nuevo prototipo alimentado por dos cámaras congeladoras que trabajan a -15°C con ayuda de nitrógeno líquido. Esto mejora la congelación de las uvas, consiguiendo más celeridad y homogeneidad en el proceso.

El mosto permanece fermentando en el depósito de acero inoxidable durante 2 meses y medio. Esta fermentación toma más tiempo del habitual, por la elevada concentración de azúcares. El resultado son vinos afrutados muy concentrados, dulces y refrescantes al mismo tiempo.

Sensaciones

Vista Amarillo pálido con reflejos verdosos muy brillantes.

Nariz Muy expresiva, frutos exóticos: lichis, guayaba, mango, albaricoque. Delicado perfume floral: rosas blancas.

Boca Entrada amable, ligero con gran presencia de fruta. Final refrescante que equilibra el dulzor e invita a beber otro sorbo.

Armonías Un vino con enormes posibilidades, especialmente en postres a base de frutas. Potencia los toques cítricos, tropicales y florares. Hojaldres, crema pastelera, merengues. Su acidez le permite otras posibilidades como son los foies y quesos, especialmente los de pasta blanda.

Resulta ideal como vino de media tarde para beber en compañía.

Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo entre 7°C y 9° C.



Gramona



GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer 2011



Reconocimientos

Guía de Vinos Gourmets 2015 - 2005

Entre las etiquetas de los mejores vinos del año.

Concurso D.O. Penedès 2014

Medalla de Oro

Guía Peñín 2015

93 puntos

Anuario de Vinos Ed. El País 2013

90 puntos

L'Acadèmia Tastavins del Penedès 2012

Medalla de oro

Guía TodoVino 2012

90 puntos

Guía Repsol

92 puntos

