

Gramona

GRAMONA VI DE GLASS

Riesling 2011



Vol. 9,5 %
Variedad 100% Riesling

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 depósitos de acero inoxidable durante 2 meses y medio. Esta fermentación toma más tiempo de lo habitual por la elevada concentración de azúcar. El resultado son vinos afrutados muy concentrados, dulces y refrescantes al mismo tiempo.

Sensaciones

Vista Amarillo pálido con reflejos brillantes.

Nariz Muy expresiva, cítricos: piel de mandarina y naranja. Níspero, melocotón en almíbar. Flor de azahar sobre un sutil fondo de miel y hierbas aromáticas, romero y tomillo, menta.

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

Armonías Macedonias, cremas pasteleras, tartaletas de frutas frescas, merengues, ile flotant, carpaccio de piña, mousse de papaya, flan de mango. 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

GRAMONA VI DE GLASS

Riesling 2011



Reconocimientos

Guia de Vins Gourmets 2014 - 2005

Destacant entre les etiquetes dels millors vins.

Guia Peñin 2014 - 2011

+ 90 punts. Posicionant-se entre els millors vins de la Guia

Anuari de Vins Ed El País 2010 - 2012

90 punts

L'Acadèmia Tastavins del Penedès 2012

Medalla d' or

Guia TodoVino 2012

90 punts

Guia Repsol 2012

92 punts

Gramona