



GRAMONA BRU

Pinot Noir · Demeter · 2016



| | |
|--------------------|---|
| Variedades | 100% Pinot Noir procedente de agricultura biodinámica y vinificación certificada con el sello DEMETER. |
| Vol. | 12,5 % |
| Nº botellas | 1.139 |

Terruño. Viticultura ecológica y biodinámica

En Mas Escorpí, a 400 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de chardonnay y pinot noir con 32 años de antigüedad plantados en un terreno pedregoso y fresco con más de un 40% de cal. La producción de este viñedo está en torno a los 2.500/3.000 Kg. por hectárea.

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

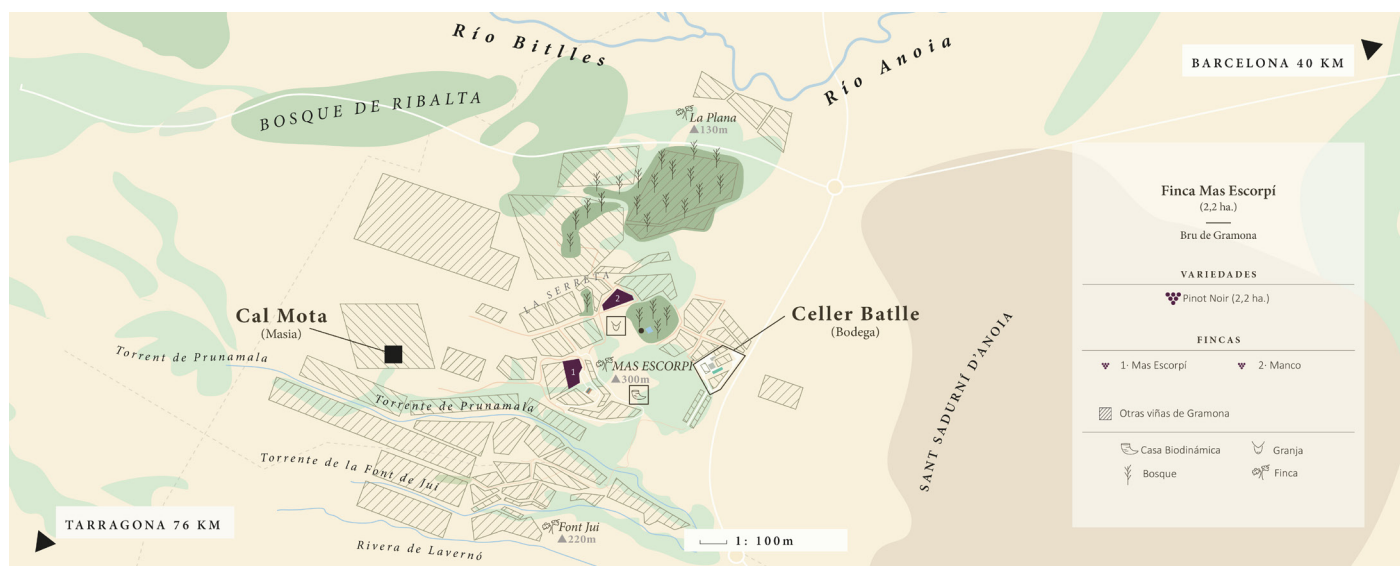
Procedente de Mas Escorpí, vendimiamos la uva en cajas de 25kg, que posteriormente pasa por la mesa de selección para hacer una segunda selección de la uva. La maceración prefermentativa a 12º y la fermentación tienen lugar en un foudre de 3.000L de capacidad. Durante la elaboración se producen bazuqueos tradicionales poco agresivos durante dos semanas para preservar la sedosidad de los taninos. Únicamente se utiliza el vino de sangrado una vez acabada la fermentación. Después del descube se llenan las barricas de 300 litros de roble francés Alier (grano fino y Tostado medio) donde se realiza de forma espontánea la fermentación maloláctica y la posterior crianza con lías finas hasta el inicio de la primavera. El vino estará un total de 8 meses en un 33% de barrica nueva y después pasará a la botella donde se redondeará durante mínimo un año antes de salir al mercado.



El certificado Demeter garantiza que un vino se ha elaborado siguiendo el método biodinámico y se identifica con el sello Demeter. **En Gramona, el sello hace alusión tanto al cultivo de la uva como a la elaboración del vino.**

GRAMONA BRU

Pinot Noir · Demeter · 2016



Paraje Mas Escorpi.

Sensaciones

Vista

Granate de capa media con ribetes aframbuesados.

Nariz

Intenso y concentrado. Frutos del bosque en sazón – mora, grosella negra -. Un dejo floral (violeta) se funde con las notas de crianza - vainilla, pimienta, hoja de tabaco, recuerdos de chocolate.

Boca

Entrada contundente, cuerpo medio, tanino pronunciado. En retronasal vuelve la fruta negra, las especias y un apunte de tapenade. Cierra el conjunto una larga y vivaz acidez.

Armonías

Carnes rojas, aves de caza, guisos.