

GRAMONA ROSÉ ROENT

Brut · 2022

AÑADA

La brotación fue algo tardía a causa del frío primaveral, pero las temperaturas aumentaron y el ciclo se normalizó en poco tiempo. Después de sufrir cuatro olas de calor muy severas en las que las temperaturas aceleraron el ciclo de la planta más que nunca, el estrés hídrico añadido provocó que muchas viñas detuvieran su actividad muy pronto. El tamaño de los granos fue, casi, la mitad del volumen medio. Los ciclos de maduración de todas las variedades se compactaron y provocaron una vendimia rápida. En el ámbito sanitario, y en cuanto a hongos y plagas, hay que destacar que no hubo problemas con el mildiu. Será recordada como una añada muy exigente.

Un rosé intenso y estructurado

ELABORACIÓN

La vendimia fue manual, en cajas de 25 kilos. La uva pasó inmediatamente por la mesa de selección. Una maceración pelicular cuidadosa posibilita obtener el color característico de este espumoso y, con posterioridad, se realiza el sangrado para obtener el mejor mosto. Después de una crianza mínima en rima de 18 meses, se lleva a cabo el degüello y una dosificación mínima de 4 gramos por litro.

SENSACIONES

Tiene aromas de fresas silvestres, trae imágenes de pétalos de rosa y recuerda a frutas de hueso como el melocotón maduro. Encontramos notas muy refrescantes, cítricas, de tomillo, espliego y de tierra caliente. En la boca es un vino rotundo, con una buena estructura, muy fresco, vivo, con una burbuja crujiente tan integrada que da textura sedosa. Es refrescante, amable y potente como la sombra de un bosque mediterráneo.



Mas Escorpí

Viñedo plantado en 1986 de orientación noroeste. Suelos arcillosos-calcáreos con cantos rodados.

Crianza

Más de 18 meses

Variedades

Pinot noir y garnacha

Información técnica

Volumen alcohólico 12 %
Acidez total 3,6 g/l H₂SO₄
Sulfitos 54 mg/l
pH 2,96
Azúcar residual 4 g/l





GRAMONA ROSÉ ROENT

Brut · 2022

VITICULTURA DE TERRUÑO

Con el objetivo de mantener vivo nuestro terruño, implementamos prácticas vitícolas respetuosas con la viña. Preservamos y protegemos el carácter único y las características naturales de nuestros suelos, reconociendo su importancia en la calidad y singularidad de nuestros vinos espumosos.

El trabajo artesanal en las viñas implica varias disciplinas, como por ejemplo la clasificación de suelos, la poda de respeto, la plantación en vaso, los injertos en pie americano en la viña y la poda en verde, entre otros. Cada una de estas técnicas empleadas en el viñedo requiere una observación y dedicación constante.

Uno de los valores más preciados para nosotros es la conexión profunda que conseguimos establecer con la naturaleza. Pisar la viña a diario nos hace ser conscientes del ciclo vegetativo, y nos permite trabajar de manera eficiente y responsable.



GRAMONA ROSÉ ROENT

Brut · 2022

RECONOCIMIENTOS



Premis Vinari 2022
Medalla de Oro.



Guia Gourmets 2016
87 puntos sobre 100 en cata a ciegas.



Anuario de Vinos Ed. El País 2016 - 2013
90 puntos sobre 100.



Top 50 Most Admired Wine Brands 2016
Gramona se clasifica en la posición número 26.

