



GRAMONA ARGENT

Brut · 2020

AÑADA

Esta añada, lluviosa y cálida, ha sido difícil en muchos sentidos y también a la viña. Se considera que la afectación de mildiu ha sido la peor de los últimos cien años en el Penedés. Gracias a la viticultura biodinámica, especialmente a los preparados que vivifican el suelo y mejoran la resistencia de las cepas, la cosecha se llevó a término, aunque con menos uva de lo que cabía esperar. Se trata de una añada atípica, pero de gran calidad.

Con el objetivo de mantener vivo nuestro terruño, implementamos prácticas vitícolas respetuosas con la viña.

ELABORACIÓN

Después de la cosecha manual en cajas de 25 kilos y el paso por la mesa de selección, prensamos los racimos enteros, con un 52% de la extracción, se separaron las fracciones y se eligió el mosto con el pH más bajo, el más adecuado para las largas crianzas. Una vez realizado el tiraje, Argent disfruta de una crianza en rima de 36 meses. El proceso es totalmente artesanal y, durante el tiempo de reposo en la cava, utilizamos tapón de corcho natural, que favorece las más largas crianzas. Usamos pupitres para el clarificado. El removido se realiza a mano, como también el degüello, acabado el cual se añade un dosage moderado, de aproximadamente 4 gramos por litro.

SENSACIONES

Resulta sutil, elegante y fresco. Desprende aromas de limón y de melón, además de sutiles e integradas notas de miga de pan y crema de limón. Recuerda a flores cortadas. De entrada fresca, tiene un buen volumen en boca, una burbuja fina, elegantemente presente, y un final seco con buena acidez. En el retrogusto encontramos fruta, bollería y un toque mineral, salino.



Finca Mas Escorpí, les Solanes, la Serreta, Bourguignon i el Serralet

Las cepas tienen una edad media de treinta años y están plantados en un terreno pedregoso y fresco con más de un 40% de cal

Crianza

Más de 36 meses, con tapón de corcho natural

Variedades

100% chardonnay

Información técnica

Volumen alcohólico 12 %
Acidez total 4,1 g/l H₂SO₄
Sulfitos 74 mg/l
pH 2,99
Azúcar residual 4 g/l





GRAMONA ARGENT

Brut · 2020

MAS ESCORPÍ, LES SOLANES, LA SERRETA, BOURGUIGNON Y EL SERRALET

En las viñas de Mas Escorpí, las Solanas, la Serreta, Bourguignon y el Serralet, cosechamos nuestro chardonnay. Las cepas tienen una edad media de treinta años y están plantadas en un terreno pedregoso y fresco, con más de un cuarenta por ciento de cal. Nos dan una limitadísima producción, en torno a los 2.500 - 3.000 kilos por hectárea.

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 ARGENT

Brut · 2020

RECONOCIMIENTOS



Anuario de Vinos El País 2018

94 puntos sobre 100.



Guía Peñín 2015 i 2010

93 puntos sobre 100.



Guía de Vinos Gourmet 2016

97 puntos sobre 100 en cata a ciegas.

Entre los mejores espumosos durante 17 años consecutivos.



Wine Advocate 2015

90 puntos sobre 100.

