

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Ecológico · 2016

Crianza Crianza en rima de más de 30 meses con tapón de corcho.

Variedades 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Vol. 12 %

Dosage Brut Nature

Nº botellas 8.214



Viticultura ecológica y biodinámica

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

Después de un intenso trabajo en busca de la madurez óptima se procede a la vendimia manual en cajas de 20 kg. Los racimos van a la mesa de selección, entrada por gravedad, se prensan enteros obteniéndose un 50% de extracción y separando meticulosamente las fracciones. El mosto fermenta en bodega de roble francés de 600 y 300 litros de varios usos a temperatura controlada en cámara fría a 14°C. Se obtiene un vino base fresco, elegante de recio esqueleto. Una de las consignas desde el primer momento es conseguir la armonía entre la expresividad aromática del varietal, mantener su característica tonalidad y evitar en todo momento un excesivo aporte de taninos. Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, el removido y descorche se efectúan manualmente. Brut Nature.

Gramona

GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Ecológico · 2016

Finca Mas Escorpí



En Mas Escorpí, a 300 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de chardonnay y pinot noir con 23 años de antigüedad. Terreno pedregoso y fresco con más de un 40% de cal. Limitadísima producción entorno a los 2.500/3.000 Kg. por hectárea.

Sensaciones

Vista

Color oro viejo con destellos "piel de cebolla".

Nariz

Un perfil sutil y a la vez complejo. Toques florales como pétalos y rosa y de violeta. Frutos rojos: fresillas silvestres, arándanos, grosellas. Frescura cítrica de pomelo, y herbal de hinojo y hierba fresca. La crianza se manifiesta en forma de hojaldres y crema inglesa.

Boca

Entrada muy fresca. Carbónico plenamente integrado y crujiente que se funde con una sostenida acidez. Una nota mineral cierra conjunto.

Armonías

Todo tipo de aperitivos. Muy agradable con la comida especiada, oriental, thai, caribeña. También con la cocina Mediterránea, es un gran aliado de las mejores materias primas. Para el máximo disfrute de este vino sugerimos servirlo entre 8°C y 10°C.



GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · Ecológico · 2016

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2010 - 2015. 91 puntos.

Guía Gourmets 2016 Los Mejores Vinos. 94 puntos en cata a ciegas. Gramona entre los mejores cavas por 17 años consecutivos.

Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2016. 96 puntos.

Guía de Vins de Catalunya 2014. En cata a ciegas 9,08 puntos.

Anuario de Vinos Ed. El País 2013. 92 puntos.

“Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”. Gramona se ha clasificado en el puesto número 26.

Wine Advocate 2015. 91 puntos.