

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2009

Finca Font de Jui

Crianza Crianza en rima de más de 120 meses con tapón de corcho.

Variedades. 65% Xarel.lo y 35% Macabeo.

Vol. 12 %

Dosage 5,5 gramos/litro.

Nº botellas 5.400



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

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros. Crianza en rima de más de 120 meses. Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho lo que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres. El removido y el descorche se efectúan manualmente. Dosage moderado de 5,5 gramos por litro. El licor de expedición proviene de la solera familiar con más de 100 años de edad, arte que responde a una tradición que se mantiene generación tras generación.

Finca Font de Jui

La Finca Font Jui consta de 22,5 hectáreas. De ellas, 15 son de xarel.lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpí (350 mts sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcárea, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja la Finca, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica.

Es una Finca de concepto bordelés, el concepto "Chateau", que agrupa parcelas de más de una variedad, consideradas indispensables para la identidad del vino, alrededor de la bodega Celler Batlle, que se sitúa en medio de este territorio delimitado.



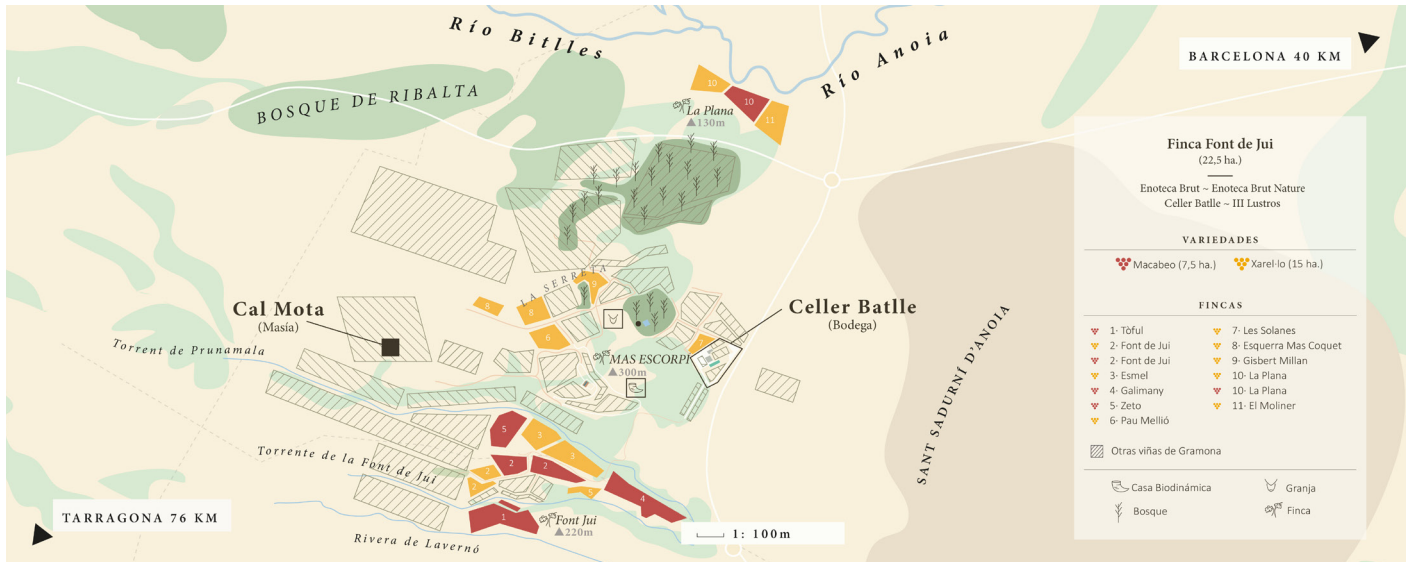
WINE MODERATION
ART DE BIEN VIVRE

Gramona

GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2009

Finca Font de Jui



Sensaciones

Vista

Amarillo color pajizo con reflejos dorados de tonalidades brillantes.

Nariz

Intenso y complejo. Fruta blanca madura: melocotones, manzana golden, membrillo. Cítricos como la piel del limón. Destellos de hierbas aromáticas y flores blancas, como el pino y la flor de cerezo. Las notas de crianza son infinitas: corteza de pan tostado, hojaldre, brioche, frutos secos (como avellanas tostadas y almendras), crema inglesa, café, praliné, vainilla...

Boca

La entrada es poderosa y con enormes matices. Equilibrio entre madurez y frescura. Burbuja fina, fundente, cremosa que da una sensación de plenitud, una caricia al paladar. Expresiva vía retronasal que confirma los recuerdos de fruta y de su larga crianza. Sutil final de recuerdos minerales.

Armonías

Este espumoso hará disfrutar de todas las delicias de los grandes comidas. Es respetuoso con todas las materias primas y elaboraciones. Ideal para acompañar todo un menú degustación. Aunque sin duda la buena compañía y los grandes momentos son su mejor armonía. Para realzar la belleza de este vino, sugerimos servirlo entre 8°C y 10°C y tomarlo en copa amplia para favorecer oxigenación y su expresividad. Celler Batlle se puede consumir ahora o, si se conserva en condiciones adecuadas, se podrá disfrutar en el futuro.



GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2009



Finca Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2018. 96 puntos. En la edición 2017 obtuvo 98 puntos, siendo mejor cava después de Enoteca Gramona.

Guía de Vinos Gourmet 2018. Obtiene de nuevo 98 puntos en cata a ciegas, después de haber sido nombrado Mejor Cava del Año, con 98 puntos, el año anterior. Es el Cava que más veces ha obtenido éste reconocimiento en ésta Guía en los últimos 20 años.

Guia de Vins de Catalunya 2018. Celler Batlle es puntuado con 9.58 puntos en rigurosa cata a ciegas.

Decanter 2017. En un especial sobre Cavas Premium de la revista, Celler Batlle 2006 obtiene 93 puntos. En el año 2010, Andrew Jefford escribió para la misma publicación que “es más refinado y suntuoso de lo que jamás soñé que un cava podría llegar a ser”.

Euposia 2017. Mejor Espumoso del Mundo. Beppe Giuliano, periodista y catador de esta revista especializada italiana, escribe que Celler Batlle puede competir por elegancia y carácter con el mejor Champagne.

Tasted 100% Blind 2017. Andreas Larsson, uno de los catadores de vino más reconocidos y Mejor Sumiller de El Mundo 2007, coloca a Gramona Celler Batlle como segundo mejor cava, siguiendo a Enoteca Gramona.

Guía Vivir el Vino 2018. Mejor Espumoso, dentro de los 11 Magníficos de la Guía.

Jancis Robinson 2016 (Cata a ciegas por el ex-sumiller de El Bulli, formador especializado y redactor, Ferran Centelles). Escogido Mejor Cava del año, con 18.5/20 puntos.

Anuario de Vinos de El País 2017. Con 97 puntos, Celler Batlle se sitúa en el Cuadro de Honor de los Vinos de España desde el año 2008 hasta hoy.

AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino) 2013. Mejor Espumoso de España.

World Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wines. Última edición de Christie's en 2013. Escogido Mejor Cava. “Gramona Celler Batlle elabora grandes cavas y pertenece por derecho propio a los mejores vinos espumosos del mundo”, Tom Stevenson.

Wine Advocate 2012. Neil Martin, catador de la prestigiosa publicación norteamericana concede 96+ puntos a Celler Batlle. Permítanos considerar el que sin duda es el más impresionante portafolio de cavas que el dinero puede comprar, escribe.

Mundovino 2008 y 2012. Celler Batlle es elegido el Mejor Cava en cata a ciegas.

Guía de Vinos Repsol 2016. 96 puntos.

Gramona

GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2009



Finca Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Top 100 Wine & Spirits 2009. Gramona ha estado ya en tres ocasiones en el Top 100 mundial.

Top 50 World Wine Brands, Drinks International 2016. Gramona, la bodega más pequeña del Top 50 en este año.

New York Times 2010. Eric Asimov escribe que Gramona supone un antes y un después del Cava.

Condé Nast Guía de Vinos 2017. Selección de Vinos que emocionan especialmente.

Gentelman 2007. “Sin duda, el cava más interesante en el mundo del cava de hoy (...) lo mejor que se puede encontrar, con un nivel inédito desde hacía muchos años (...). Una delicia”, María Pilar Molestina.