

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ENOTECA

Brut · 2009

*Paraje Font de Jui*

**Crianza** más de 140 meses en rima, con tapón de corcho natural

**Variedades** 65% xarel·lo, 35% macabeo

**Vol.** 12 %

**Brut**



### Añada 2009

Las lluvias del invierno dejaron suficientes reservas para garantizar el crecimiento plácido de la planta. La observación y el buen trabajo en la viña controlaron las plagas y permitieron una perfecta gestión de la cubierta vegetal. La lluvia no regresó hasta julio, en forma de precipitaciones delicadas que homogeneizaron la rápida maduración de los frutos. Se puede hablar de una vendimia única, con un óptimo grado alcohólico y muy buena acidez total; la combinación ideal para una magnífica perspectiva de muy larga crianza.

### Viticultura biodinámica en la finca Font de Jui

En torno al Celler Batlle, la finca Font de Jui agrupa parajes de las dos variedades indispensables para la identidad del vino. Consta de 22,5 hectáreas, de las cuales 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (la Plana, a 100 m sobre el nivel del mar) hasta el cerro de Mas Escorpí (a 350 m sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní, y las pendientes de orientación sur. El suelo es arcilloso-calcáreo, con placas de arena junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Trabajamos esta finca, como todas nuestras tierras, siguiendo la filosofía ecológica y biodinámica. La vivificación de los suelos ya es una realidad y la autonomía de las cepas cada día es más alta.

### Elaboración

Todas y cada una de las intervenciones humanas necesarias durante la crianza biológica se llevan a cabo manualmente, pero es realmente en el interior de la botella, al que no llega la mano del artesano, donde tienen lugar las transformaciones que definen a Enoteca.

En el momento en que las botellas, tapadas con corcho, están a punto para la muy larga crianza de Enoteca, se colocan en rima para dejar que los procesos naturales del envejecimiento de los espumosos sigan su curso. Aproximadamente a partir de los 24 meses, empieza la autólisis de las levaduras, la transformación en sustancias más simples de estos microorganismos responsables de la fermentación. La autólisis es un proceso básico para la percepción de los sabores y texturas del vino; aporta cremosidad, elegancia, equilibrio y complejidad.



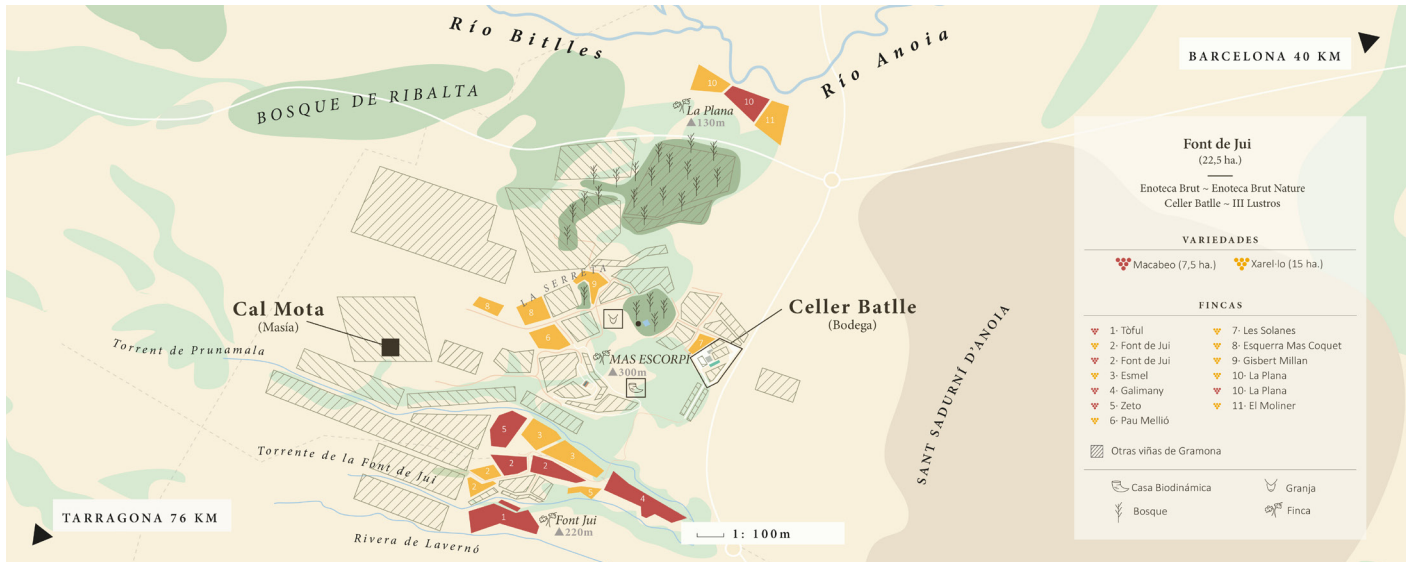
WINE MODERATION  
ALC. 12% VOL.

Gramona

## GRAMONA ENOTECA

Brut · 2009

Paraje Font de Jui



### Sensaciones y armonías

Dentro de la copa se muestra dorado, con ribetes de color oro intenso. En nariz es profundo, expresivo, con un marcado carácter de crianza que abraza seductoras notas de evolución. Encontramos aromas de fruta madura, manzana al horno, toques tropicales, nueces y mazapán. Al cabo de un rato en la copa, aparecen otros niveles de complejidad, como notas de caramelo, naranja confitada, flores marchitas y sotobosque.

En boca, la entrada es amable y muy amplia. El carbónico se ha fundido completamente en el vino y su textura aterciopelada acaricia el paladar. El final, largo y de agradable frescura, nos envuelve los sentidos.

Resulta perfecto para acompañar todo un menú degustación, un gran festín. Es ideal para las celebraciones importantes y para convertir un momento en inolvidable. Recomendamos servir este gran vino a 10 °C y en copa grande para favorecer su oxigenación y, por lo tanto, la expresividad. Se puede beber ahora o bien, conservado en condiciones adecuadas, disfrutarlo en los años próximos.

### Reconocimientos

Guía Peñín

**Guía Peñín** 2023, 2022, 2021, 2020, 2019, 2018 y 2017 Enoteca Gramona Brut Nature encabeza el podio de los vinos espumosos con 99 puntos sobre 100.

Enoteca 2001 se alzó con el título de Mejor Espumoso y Mejor Vino de la guía, fue considerado un hecho histórico de gran trascendencia, ya que por primera vez en la historia del vino español, un espumoso es escogido como mejor vino de una Guía.

Gramona

## GRAMONA ENOTECA

Brut · 2009



*Paraje Font de Jui*



**Wine Advocate** 2022 y 2019 La revista Wine Advocate de Robert Parker a través de su embajador y catador en España, Luis Gutiérrez, ha valorado Enoteca Brut Nature 2006, con una puntuación de 96+/100, y le ha dedicado este comentario «La excelente Enoteca 2006 nos presenta una añada fabulosa».

**Tim Atkin**

**Tim Atkin British Master of Wine** 2022 Otorga 97 puntos a Enoteca 2006, sobre el cual escribe: "No puedo imaginar un vino espumoso español mejor que este. Impresionante."



**Decanter** 2022 Enoteca es considerado Mejor Vino Espumoso de la Guía.

**GUÍA DE VINOS GOURMETS**

**Guía de Vinos Gourmets** 2022 y 2020 En una rigurosa cata a ciegas, se considera a Gramona, durante 19 años, el mejor espumoso del Penedés. Enoteca es considerado el Mejor Vino Espumoso de la Guía.

**LA GUÍA**  
de vinos de Catalunya

**Guía de Vins de Catalunya** 2022, 2020, 2018 y 2015 Enoteca Gramona, Mejor Vinos Espumoso de la Guía y Mejor Cupage Tradicional.

**Guía Peñín**  
**Burbujas**

**Guía Peñín de las Burbujas** 2021 Enoteca consigue el Podio con 99 puntos.

**avinos**

**Anuario de Vinos El País** 2020 Enoteca obtiene el podio de los mejores vinos de España y espumoso más bien valorado.

**elmundovino.com**

**El Mundo Vino** 2016, 2014 y 2015 Enoteca Gramona Brut Nature es considerado Mejor Vino Espumoso del País.

**THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS**

**The Champagne & Sparkling Wine World Championships** 2013 Enoteca Gramona Brut Nature es considerado Mejor Espumoso del mercado.

**THE WORLD OF FINE WINE**

**The World of Fine Wine** 2013 Enoteca Gramona, Mejor Espumoso del País en cata a ciegas.