

### AÑADA

Las precipitaciones de primavera dejaron la viña en un estado hídrico excelente. El verano llegó con niebla y temperaturas moderadas, a mediados de julio el calor se acentuó y secó el ambiente, hasta el día 30, en que una serie de tormentas de granizo hizo necesaria la intervención de los viticultores para ayudar a la planta a cicatrizar. En agosto, el calor y la ausencia de lluvia fueron la tónica. La vendimia de macabeo y xarel·lo se dio la penúltima semana de agosto. La excelencia de la uva se garantizó con la selección tanto en la viña como en la entrada en bodega.

*Enoteca Gramona es,  
hasta el momento, la mejor obra  
de nuestros artesanos*

## ENOTECA GRAMONA Brut Nature · 2011

### ELABORACIÓN

Al acabar el tiraje, las botellas tapadas con corcho natural 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.

### SENSACIONES

En nariz expresivo, rico y amplio. Encontramos aromas a fruta de hueso, a orejones; también de hierbas mediterráneas y toques balsámicos. Las notas de la larguísima crianza destacan de manera sublime: se manifiesta la avellana, el cacao, el café y especias como el curry y el azafrán. En boca, la estructura es admirable. El carbónico se ha fundido completamente en el vino y la textura aterciopelada que acaricia el paladar se contrapone al final seco, afilado, de acidez vibrante y con un recuerdo salino.



### Paraje Font de Jui

Consta de 22,5 hectáreas, de las cuales 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Suelo arcilloso calcáreo.

### Crianza

Más de 140 meses en rima, con tapón de corcho natural

### Variedades

45% xarel·lo  
55% macabeo

### Volumen

12%

### Brut Nature





## ENOTECA GRAMONA

### Brut Nature · 2011

#### FINCA FONT DE JUI

En torno al Celler Batlle, el paraje Font de Jui agrupa viñas 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 mayor.

#### 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, injertos en pie americano en la viña y poda en verde, entre otros. Cada una de estas técnicas empleadas en el viñedo requiere de una observación y dedicación constantes.

*Prolongando el tiempo de reposo de las botellas, el vino gana en expresividad a la vez que conserva una encomiable frescura, dando paso a sensaciones más profundas y complejas*



# ENOTECA GRAMONA

## Brut Nature · 2011

### RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín

**Guía Peñín** 2024, 2023, 2022, 2021, 2020, 2019, 2018 y 2017 Enoteca Gramona Brut Nature recibe 99 puntos sobre 100. En 2017, por primera vez en la historia del vino español, Enoteca 2001 obtuvo el título de Mejor Vino de la Guía, además del de Mejor Espumoso.



**Wine Advocate** 2024, 2022 y 2019 La revista *Wine Advocate* de Robert Parker, a través de su embajador en España Luis Gutiérrez, ha valorado Enoteca Brut Nature 2009, con una puntuación de 97/100, Enoteca 2006 con 96+/100 puntos y Enoteca Gramona 2004 con 96 puntos.

Tim Atkin

**Tim Atkin MW** 2022 Otorga 97 puntos a Enoteca 2006.



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

GUÍA DE VINOS GOURMETS

**Guía de Vinos Gourmets** 2024, 2022 y 2020 Enoteca es considerado el Mejor Vino Espumoso de la Guía.



**Guía de Vins de Catalunya** 2023, 2022, 2020, 2018 y 2015 Enoteca Gramona, Mejor Vino Espumoso de la Guía y Mejor Cupaje Tradicional.



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



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



**El Mundo Vino** 2016, 2014 y 2015 Enoteca Gramona Brut Nature es considerado como el mejor espumoso del país.



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



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