

Gramona

GRAMONA FRISANT DE GEL

Gewürztraminer · 2018

Varietades	100% Gewürztraminer
Vol.	10 %
Nº botellas	4.408



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

El vino comienza su elaboración como el Vi de Glass, que se elabora desde 1997, anteriormente bajo el nombre de Vi de Gel. El proceso ha ido variando con el tiempo en base a una premisa: la extracción de la esencia, que representa la parte más noble de la uva. Actualmente y tras años de investigaciones, se elabora con un prototipo alimentado de nitrógeno líquido, del mismo modo que las más prestigiosas cocinas de vanguardia se sirven del nitrógeno para crear las más sublimes propuestas gastronómicas.

Con el fin de conseguir el resultado *frizzante*, se realiza una segunda fermentación de una parte de sus azúcares.

Se trata de un vino dulce de frío, una nueva categoría legal que se ha incorporado recientemente a la Denominación de Origen Penedès.

Gramona

GRAMONA FRISANT DE GEL

Gewürztraminer · 2018



Sensaciones

Vista

Amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz

Intensidad media. Aromas de fruta blanca (melocotón en almíbar, pera de agua) uva de mesa, lichis, flores blancas y tonos de hierbas aromáticas.

Boca

Goloso en la entrada, cuerpo medio. De textura aterciopelada muy agradable. Recuerdo de fruta en el post-gusto. Final refrescante.

Armonías

Recomendamos beberlo muy frío, entorno a los 6°C. Idóneo para acompañar los postres, especialmente aquellos con frutas. También con quesos suaves. Gran acompañamiento en la sobremesa.