

*Gramona*  
♦  
*Artesans del temps*

### AÑADA

A lo largo del año, la lluvia fue protagonista de la climatología, especialmente durante la primavera. La cosecha se inició ligeramente más tarde que en 2017 porque, a diferencia de las tres vendimias anteriores y gracias a las precipitaciones, la temperatura media se mantuvo moderada. Este hecho también propició en la uva un nivel de acidez muy interesante para los vinos espumosos destinados a envejecer.

*Cupaje de viñas viejas  
certificadas en viticultura  
biodinámica*

## GRAMONA IMPERIAL Brut 2018

### ELABORACIÓN

Las cuatro variedades se vinifican separadamente para conseguir que cada una aporte su máximo potencial. Gramona Imperial, que empezó a elaborar la tercera generación de la familia, es la expresión del arte del cupaje. A la personalidad de cada variedad de uva, se añaden las características propias de las diferentes parcelas. Obtener el ensamblaje perfecto año tras año es un ejercicio de maestría, que bebe directamente de la tradición artesanal. Al hacer el degüello de cada una de las botellas, se realiza el dosage para aportar las elegantes notas características que lo han convertido en un clásico.

### SENSACIONES

De color dorado pálido, en los aromas destacan la fruta blanca madura y un aire floral, además de tonos cítricos y recuerdos de bollería y mantequilla. En boca la cremosidad acompaña a una burbuja finísima y una fresca especialmente equilibrada.



### Imperial es fruto del ensamblaje de la uva de diversas parcelas familiares y de Aliances per la Terra

*Aliances per la Terra es una asociación pro biodinámica del Penedés liderada por Gramona.*

### Crianza

Más de 49 meses

### Variedades

56% xarel·lo	10% parellada
30% macabeo	4% chardonnay

### Volumen

12%

### Brut

Disponible en formato magnum (1,5 l) y jeroboam (3 l)





## GRAMONA IMPERIAL Brut 2018

### UNA SELECCIÓN DE PARAJES ESCOGIDOS PARA UN VINO ÚNICO

Los viñadores de la asociación Aliances per la Terra trabajan de manera colectiva desde la voluntad de vivificar los suelos para conseguir una uva más expresiva, más concentrada y más compleja. La asociación, impulsada en 2015 por Gramona, comparte el compromiso de perseverar en las prácticas biodinámicas para integrar la viña en un paisaje donde la energía fluye, las fuerzas vitales están equilibradas y la calidad de la uva mantiene la excelencia año tras año. El arte del cupaje, consiste en hacer que los atributos de cada variedad se combinen entre ellos y creen la mejor versión posible del conjunto. La identidad de cada uno de los parajes cuidadosamente seleccionados y el equilibrio de su ensamblaje son lo que hace único y singular a Gramona Imperial.

### 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, y reconocemos su importancia en la calidad y singularidad de nuestros vinos espumosos.

El trabajo artesanal en las viñas implica varias disciplinas, como 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 la viña requiere observación y dedicación constantes.

*2018 es la segunda cosecha con certificación Demeter de todas las parcelas que producen las cuatro variedades de uva para el cupaje de este espumoso histórico*



# GRAMONA IMPERIAL

## Brut 2018

RECONOCIMIENTOS



**Champagne and Sparkling Wine World Championships 2023** Mejor Espumoso Biodinámico del Mundo, Mejor Vino Espumoso de España y Mejor Corpinnat. Medalla de Oro 2022 y 2020 "Best in Show".



**Decanter** 2023 Medalla de plata y 2022 Medalla de Oro, siendo el espumoso mejor valorado del país.



**Guía de Vins de Catalunya** 2022 Con 9,51 puntos sobre 100 se sitúa en cabeza de la lista de los vinos catados.



**Wine Advocate** 2024 y 2022 Imperial obtiene 93 y 91 puntos sobre 100, respectivamente.



**Premis Vinari** 2022 Medalla de Oro en la categoría Espumosos Blancos de Añadas 2016 y anteriores.

Gourmet's el Periódico

**El Periódico - Gourmet's** 2022 Encabeza la clasificación de los mejores espumosos de menos de 20€.

Guía Peñín

**Guía Peñín** 2018 93 puntos sobre 100.



**AEPEV** - Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vino 2016 y 2014 Mejor Vino Espumoso.

WINE#LIFE

**Wine Life** «El Mejor Espumoso que se puede adquirir en Holanda». Niek Beut.



**Verema.com** 2014 Vino Espumoso del año.

