

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA IMPERIAL

Brut · Ecológico · 2014

Crianza Crianza en rima de más de 48 meses.

Varietades 50 % Xarel·lo, 40% Macabeo, 10% Chardonnay.

Cada variedad se vinifica por separado.

Vol. 12 %

Dosage 6 gramos/litro

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 la uva manualmente y depositamos los racimos en cajas de 25 Kg, utilizamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y realizamos un prensado del racimo entero.

Utilizamos las cabezas y los corazones (52,5%) del fraccionado con nuestras prensas especializadas en el prensado de uva entera, con fincas provenientes de nuestros 12 viticultores de *Aliances per la Terra*.

El toque de licor de expedición que proviene de nuestra solera centenaria aporta la firma inconfundible de la casa, símbolo de elegancia que ha hecho que este espumoso se convirtiera en un clásico.

Dosage moderado de 6 gramos por litro.



* Disponible en formato Magnum 1,5lts.

Gramona

GRAMONA IMPERIAL

Brut · Ecológico · 2014



Sensaciones

Vista

Amarillo pálido y reflejos pajizos.

Nariz

Es intenso, destaca la fruta blanca madura, la manzana, el melocotón de viña. Notas cítricas de piel de limón. Tonos anisados, hinojo. Recuerdos de trigo. Mantequilla, brioche. La oxigenación potencia los aromas maduros: tarta de manzana, mazapán, yema tostada

Boca

Amplio a su paso, vivaz y refrescante, de burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y panadería. Un espumoso que, año tras año, demuestra su personalidad y finura.

Armonías

Gramona Imperial es, sobre todo, muy versátil. Se puede tomar durante toda la comida, desde el aperitivo hasta la sobremesa.



GRAMONA IMPERIAL

Brut · Ecológico · 2014

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2018. 92 puntos.

Guía Gourmets 2018 de los Mejores Vinos. 93 puntos en cata a ciegas.

Guía de Vins de Catalunya 2018. 9,59 puntos en cata a ciegas.

Guía Proensa 2018. 92 puntos.

Decanter World Wine Awards 2018. Medalla de oro.

Wine Life. Gramona Imperial es escogido como el Mejor Espumoso que se puede adquirir en Holanda por el grupo de expertos de la revista Wine Life -una de las más influyentes del sector del vino en el país-, encabezado por el Embajador de Champagne en los Países Bajos, Niek Beut, tras catar a ciegas 200 referencias de todo el mundo.

AEPEV (Asociación de Escritores y Periodistas del Vino) 2010, 2015 y 2016. Mejor Espumoso.

Anuario de Vinos Ed. El País 2013 - 2016. 93 puntos.

ABC Guía de Vino 2016. 94 puntos.

Guía Repsol 2015. 92 puntos.

Cata a ciegas Grupo Impitoyables para El Periódico. Mejor Espumoso Español hasta 20€.

Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2016. 96 puntos.

Concurso Sumiller Nariz de Oro 2011. En cata a ciegas Mejor vino espumoso.

“Top 50 Most Admired Wine Brands 2016”. Gramona se ha clasificado en el puesto número 26.

50 Greatest Cavas 2013. 95 puntos el cava mejor valorado.

JebDunnuck.com. 91 puntos para Imperial 2012.

Wine Advocate. Gramona Imperial 2007. 91 puntos. Neal Martin, el catador de la prestigiosa publicación norte americana hace declaraciones y cata los vinos de Gramona: “Permítanos considerar lo que es, sin duda, el portfolio de cavas más impresionante que el dinero puede comprar”.