

GRAMONA MART

Xarel·lo vermell · Demeter · 2019



Varietades	100% xarel·lo vermell procedente de agricultura biodinàmica y vinificaci3n certificada con el sello DEMETER.
Vol.	11,5%
Finca	Les Solanes
Vendimia	Vendimiado a mano en dia flor y fruta segun el calendario biodinàmico.

Viticultura ecol3gica y biodinàmica

Basadas en la minuciosa observaci3n y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su h3bitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas qu3micos, empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantenemos cubiertas vegetales espont3neas para conseguir suelos esponjosos.

A trav3s de la biodinàmica, un paso m3s all3 de la ecolog3a, vivificamos nuestras vias 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.

Elaboraci3n

Mart es un vino elaborado con una variedad aut3ctona del Pened3s que ha rozado la extinci3n, pero que ha resurgido con la fuerza del planeta rojo: el xarel·lo vermell. La finca madre de este vino es Les Solanes, una finca familiar con una extensi3n de 2 hect3reas de xarel·lo de suelos arcillosos calc3reos muy particulares. Para su elaboraci3n se lleva a cabo una vendimia manual, que tuvo lugar el d3a 5 de agosto, d3a flor segun el calendario biodinàmico. La uva se macera en fr3o durante 48 horas para conseguir una extracci3n arom3tica y un ligero color rosado. La fermentaci3n tiene lugar en dep3sitos de acero inoxidable. El resultado es un vino refrescante, vivaz y delicado con marcados aromas a frutas y hierbas mediterr3neas tocadas por nuestro terru3o.

Embotellado el d3a 12 de noviembre de 2019, d3a fruta segun el calendario biodinàmico.



El sello Demeter garantiza que un vino se ha elaborado siguiendo el m3todo biodinàmico. **En Gramona, hace alusi3n tanto al cultivo de la uva como a la elaboraci3n del vino.**



GRAMONA MART

Xarel·lo vermell · Demeter · 2019



Sensaciones

Vista

Rosa pálido piel de cebolla con ribetes brillantes.

Nariz

Rica e intensa de pronunciada expresión frutal. Melocotón de viña, frutas rojas como fresillas silvestres, sandía, piel de pomelo, recuerdo floral, hierbas provenzales y un sutil fondo especiado – pimienta rosa -.

Boca

Entrada envolvente y golosa, a su paso es amplio y untuoso. En vía retronasal vuelve la fruta y la pimienta rosa. En el final encontramos una nota amargosa que se funde con la acidez que aporta frescura.

Armonías

Cocina especiada como la japonesa, la nisei, la caribeña y la sudamericana. Arroces y cocina marinera. Bueno para los aperitivos