



## GRAMONA SAVINAT

Sauvignon Blanc · Ecológico · 2016

---

<b>Variedades</b>	100% sauvignon blanc, certificado por el <b>CCPAE (Consell de Producció Agrària i Ecològica)</b>
<b>Vol.</b>	13,5 %
<b>Fecha de vendimia</b>	9 de septiembre 2016
<b>Nº botellas</b>	4.925

---



### Elaboración

Tras la recolección manual en la viña, los racimos pasan por mesa de selección. Posteriormente, prensado directo suave (de la uva entera), aunque utilizamos exclusivamente el 35% de la cuvée sin maceración pelicular. Decantación del mosto durante 12 horas. Una vez limpio, fermenta en barricas de 300 litros de roble francés, de grano fino y tostado ligero (1/3 nuevas, 1/3 de un año, 1/3 de dos años).

La fermentación se realiza entre 13 y 15°C en la cámara fría. Finalmente se realiza un batonnage periódicamente para conseguir que las lías estén en suspensión aportando equilibrio a un vino vertical, expresivo y untuoso a la vez.

Este vino responde a un perfil de sauvignon blanc del viejo mundo donde la elegancia se fusiona con la frescura. Se muestra rotundo, sin renunciar a una acidez sostenida, y con gran equilibrio entre la personalidad del varietal y el trabajo con la madera, que le aporta estructura y untuosidad. Gracias al concienzudo trabajo en viticultura, el varietal consigue un óptimo nivel de madurez.

### 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, y elaboramos nuestro propio compost animal y vegetal, y los preparados de nuestra propia granja.



## GRAMONA SAVINAT

Sauvignon Blanc · Ecológico · 2016



### Sensaciones

#### Vista

Amarillo pajizo con ribetes dorados.

#### Nariz

Buena intensidad y definición. Fruta de hueso -nectarina, albaricoque-, piña y cítricos que se funden con un pronunciado carácter de hierbas aromáticas -eneldo, savia, orégano-. Tostados finos: vainilla, nuez moscada. Las notas de levadura reflejan el trabajo con las lías. En el fondo encontramos un sutil toque ahumado.

#### Boca

Paso por boca amplio y untuoso, buena estructura. En vía retronasal vuelven las sensaciones de fruta tropical, cítricos y herbales. En el final de boca, el toque salino y su acidez resultan muy refrescantes. Post-gusto largo y rotundo que deja un conjunto elegante.

#### Armonías

Interesante para acompañar ensaladas, espárragos, tomates y pimientos. Quesos como el feta, el queso de cabra o la mozzarella. Como aperitivo las aceitunas, las conservas y algunas salazones le van genial. También con mariscos y pescados. Con la comida japonesa funciona fenomenal.

Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo entre 8 y 10° C y beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y así su expresividad.