

GRAMONA VI DE GLASS

Riesling · 2017



Variedades	100% Riesling
Vol.	9,5 %

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

Gramona Vi de Glass nace en 1997. Actualmente, y tras años de investigaciones, este vino se elabora con un nuevo prototipo alimentado por dos cámaras congeladoras que trabajan a -15°C con ayuda de nitrógeno líquido. Esto mejora la congelación de las uvas, consiguiendo más celeridad y homogeneidad en el proceso.

El mosto permanece fermentando en depósitos de acero inoxidable durante 2 meses y medio. Esta fermentación toma más tiempo de lo habitual por la elevada concentración de azúcar. El resultado son vinos afrutados muy concentrados, dulces y refrescantes al mismo tiempo.

GRAMONA VI DE GLASS

Riesling · 2017



Sensaciones

Vista

Amarillo pálido con reflejos brillantes.

Nariz

Muy expresiva, cítricos: piel de mandarina y naranja. Níspero, melocotón en almíbar. Flor de azahar sobre un sutil fondo de miel y hierbas aromáticas, romero y tomillo, menta.

Boca

Entrada amable, ligero con gran presencia de fruta. Final refrescante que equilibra el dulzor e invita a beber otro sorbo.

Armonías

Macedonias, cremas pasteleras, tartaletas de frutas frescas, merengues, *ile flottant*, *carpaccio* de piña, mousse de papaya, flan de mango. Su acidez le permite otras posibilidades como son los foies y quesos especialmente los de pasta blanda.

Resulta ideal como vino de media tarde para beber en compañía.

Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo entre 7°C y 9° C.



GRAMONA VI DE GLASS

Riesling · 2017

RECONOCIMIENTOS

Guía de Vinos Gourmets 2014 - 2005. Destacando entre las etiquetas de los mejores vinos.

Guía Peñín 2014-2011. + 90 puntos. Posicionándose entre los mejores vinos de la Guía.

Anuario de Vinos Ed. El País 2010, 2012. 90 puntos.

L'Acadèmia Tastavins del Penedès 2012. Medalla de Oro

Guía TodoVino 2012. 90 puntos.

Guía Repsol. 92 puntos.