

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT

Brut · Ecológico · 2014

Crianza Crianza en rima de más de 48 meses con tapón de corcho.

Variedades 80% Chardonnay, 20% Pinot noir

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

Después de un intenso trabajo en la búsqueda de la madurez óptima se procede a la vendimia manual en cajas de 20 kg.

Los racimos van a la mesa de selección, entrada por gravedad, se prensan enteros obteniéndose solamente un 35% de extracción, separando meticulosamente las fracciones.

Crianza en rima de más de 48 meses, lo que representa más tiempo del requerido por el Consejo Regulador.

Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, el removido y el descorche se efectúan manualmente.

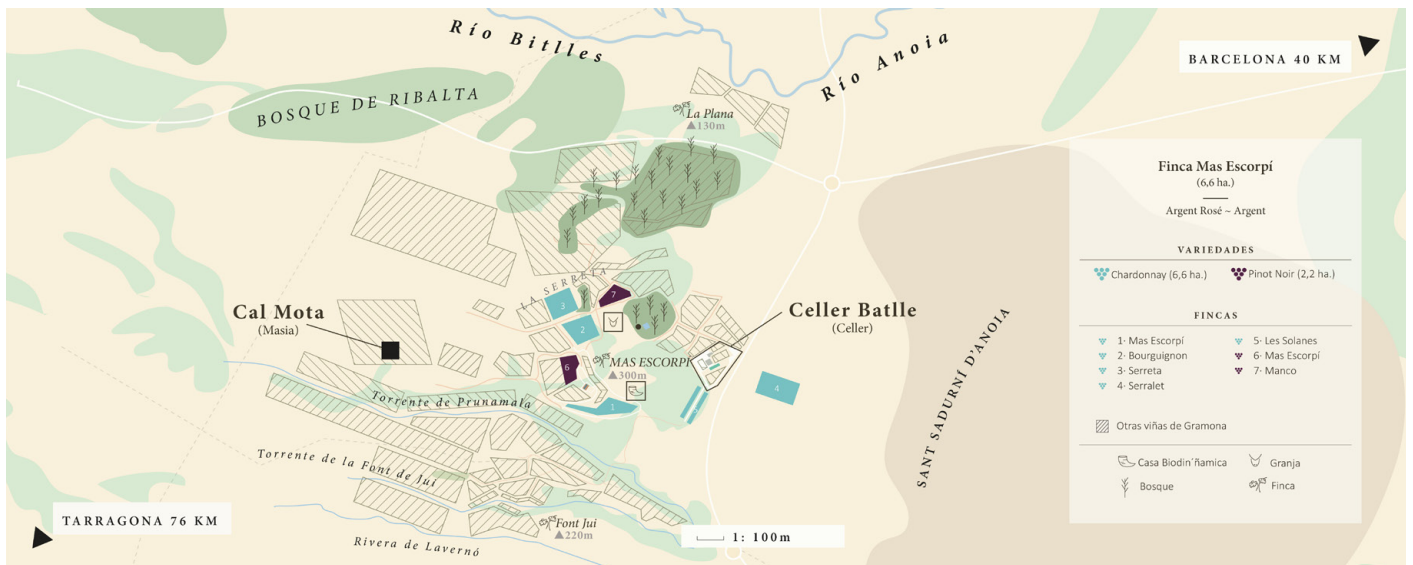
Dosage moderado de aproximadamente 6 gramos por litro. El licor de expedición proviene de nuestra solera centenaria. Arte que responde a una tradición familiar generacional.

Gramona

GRAMONA ARGENT

Brut · Ecológico · 2014

Finca Mas Escorpí



En Mas Escorpí, a 300 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de chardonnay y pinot noir con 23 años de antigüedad. Terreno pedregoso y fresco con más de un 40% de cal. Limitadísima producción entorno a los 2.500/3.000 Kg. por hectárea.

Sensaciones

Vista

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz

Sutil y elegante. Manzana golden, piña, nectarina. Cítricos frescos: piel de lima. Acompañan las notas de panadería: miga de pan, mantequilla. Flores blancas, hinojo. En el fondo, tonos tostados muy finos: almendras tostadas.

Boca

Entrada fresca, buen volumen en boca, cremoso, de fina burbuja. Final seco de buena acidez. En retro gusto encontramos la fruta y recuerdos de frutos secos.

Armonías

Todo tipo de mariscos, especialmente las ostras, quesos, embutidos, foie. Este cava hará disfrutar de los más exquisitos manjares.

Para el máximo disfrute de este vino sugerimos servirlo entre 8°C y 10°C



GRAMONA ARGENT

Brut · Ecológico · 2014

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2010 - 2015. 93 puntos.

Guía Gourmets 2016 97 puntos en cata a ciegas. Entre los mejores cavas por 17 años consecutivos.

Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2016 98 puntos. Mejor Vino espumoso.

Anuario de Vinos Ed. El País 2018. 94 puntos.

Guía Repsol. 93 puntos.

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

Wine Advocate 2015. 90 puntos.

50 Greatest Cavas. 91 puntos.