

# Gramona

Artesans del temps

## INNOBLE

Brut Nature · Ecológico

2015 - 2016 - 2017

Tiraje 2018.

Nuestros antepasados aprendieron el arte de hacer cupages de distintas añadas para la elaboración de vinos espumosos equilibrados y únicos. Un siglo después retomamos esas enseñanzas con Innoble, un xarel·lo elaborado con los vinos de tres vendimias excepcionales, que une la tradición y la frescura de nuestra tierra.

---

**Crianza** Crianza en rima de más de 30 meses.

**Variedades** 100% xarel·lo.

**Vol.** 12%

---

### 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, gallinas, abejas, halcones y caballos.



WINE MODERATION  
ART. DE VITICULTURA



## INNOBLE

Brut Nature · Ecológico

2015 - 2016 - 2017

### Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. La uva proviene de la finca familiar Les Tres Serres, ubicada al lado del bosque del Mestres, a las afueras de Sant Sadurní d'Anoia y que consta de 4,5 hectáreas de xarel·lo. La viña se vendimia 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 (prensa Coquard). Utilizamos las cabezas y los corazones (más del 50%) del fraccionado.

Para la obtención de este espumoso elaboramos vinos base de distintas añadas hasta dar con el cupage perfecto: el ensamblaje está compuesto por un 17% del 2015, un 33% del 2016 y un 50% del 2017. La crianza en fudres, grandes toneles de 3.000 y 6.000 litros que permiten la micro - oxigenación del vino, aporta estructura, elegancia y complejidad a nuestro primer espumoso multi - vintage.

### Sensaciones

#### Vista

Amarillo pajizo intenso con reflejos dorados.

#### Nariz

Su intensidad aromática muestra gran complejidad por lo variado de los aromas que desprende, donde se encuentran notas a fruta blanca madura, panadería, repostería fina, frutos secos como la almendra y flores blancas.

#### Boca

Su paso por el paladar es amplio y refrescante, con una burbuja fina y perfectamente integrada en el conjunto del vino. Notas de compota de la fruta madura y panadería se suceden en un final largo y armonioso.

#### Armonías

Innoble es un brut nature muy versátil. Es fresco y complejo a la vez, por lo que es capaz de hacer disfrutar acompañado de platos muy diversos: tapas, pescados y carne a la plancha o con salsa, e incluso platos contundentes de cuchara.