

GRAMONA LA MACA

Macabeo · Demeter · 2017

Varietades	100% Macabeo procedente de agricultura biodinámica y vinificación certificada con el sello DEMETER .
Vol.	11,5%
Finca	Galimany.
Fecha de vendimia	24 de agosto de 2016
Nº botellas	5.680



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

Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección y entrada de la uva por gravedad. Enfriamiento de la uva, prensado del racimo entero y fraccionado meticuloso del mosto. Maceración entre 0°C - 5°C con lías (hasta un 20%) obtenidas de decantaciones procedentes de macabeos utilizados para la elaboración de nuestros espumosos. Durante la fermentación, se incorporan estos apreciados precursores que habían sido preservados en frío. La maceración dura de 2 a 3 semanas. Fermenta en barricas de varios usos (más de 10 años), no buscamos aportación de la madera pero sí una ligera mineralización. El vino pasa 6 meses en botella.

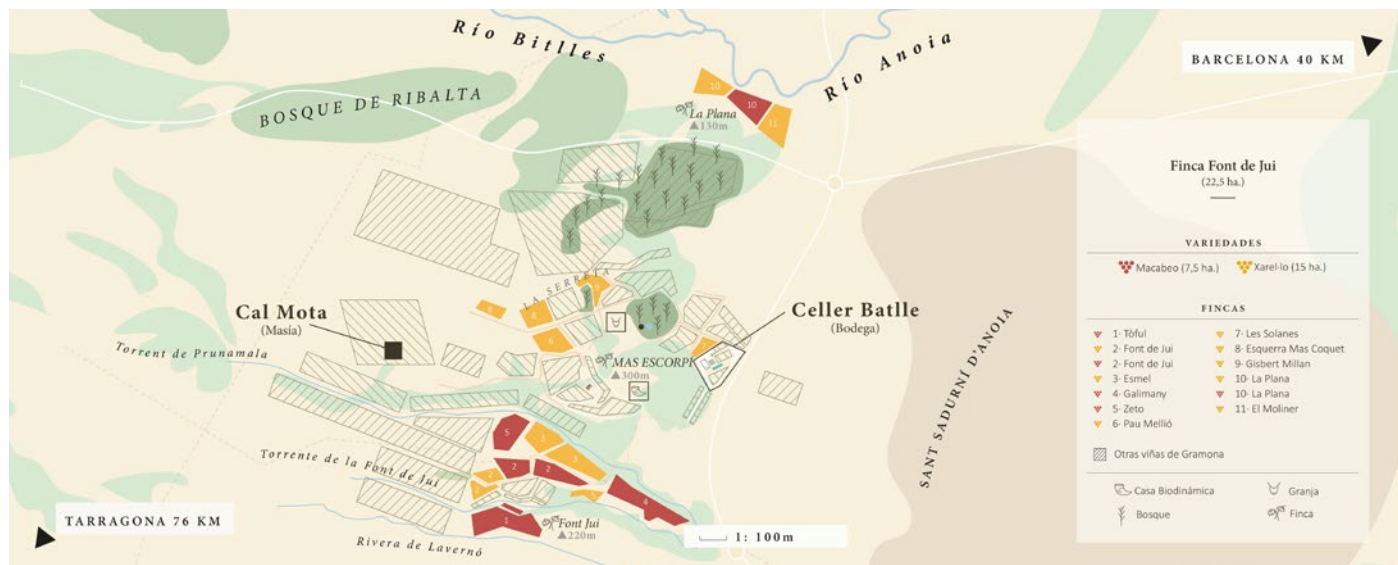


El certificado Demeter garantiza que un vino se ha elaborado siguiendo el método biodinámico y se identifica con el sello Demeter.

En Gramona, el sello hace alusión tanto al cultivo de la uva como a la elaboración del vino.

GRAMONA LA MACA

Macabeo · Demeter · 2017



Finca Galimany: de 2 ha de macabeo biodinámico. 1 hectárea fue plantada en 1969 y la otra en 1998.

Sensaciones

Vista

Amarillo pálido de ribete brillante.

Nariz

Intensidad media. Las notas florales arropan su carácter frutal -manzana verde, nectarina, piel de lima-. Recuerdos herbales, anisados y especiados. Notas de levadura procedentes del trabajo con las lías y un finísimo tono tostado.

Boca

Entrada sutil y fresca, cuerpo medio de textura sedosa. Acompañada de una nota ligeramente astringente. Final muy refrescante de post gusto medio.

Armonías

Pescados, mariscos, quesos de fortaleza media, conservas. Resulta muy adecuada para aperitivos y tapas gracias a su frescura y versatilidad.



GRAMONA LA MACA

Macabeo · Demeter · 2017

RECONOCIMIENTOS

Vivir el Vino La Guía. 93 puntos.

La Guía de Vins de Catalunya. 9,23 puntos.

Anuario de Vinos El País 2017. 91 puntos.

Guía Peñín 2017. 90 puntos.