

Gramona

LICOR DE CAVA DE GRAMONA

Vol. 42 %



Josep Lluís Gramona Batlle tiene el mérito de ser el primer elaborador de Marc de Cava del país. El proyecto inició en la década de los setenta, utilizando para ello la destilación de orujo y el vino procedentes de los descorches manuales. Se trata de un destilado de las "madres" provenientes de la larga crianza de nuestros cavas criados con tapón de corcho.

Elaboración

Para entender el proceso de elaboración debemos conocer la materia prima de la que partimos en cada caso.

Las madres del Cava

son las levaduras expulsadas junto al vino que se recuperan tras el degüelle manual de nuestros cavas. A partir de ahí se realiza una destilación, separando cuidadosamente las cabezas y las colas, recuperando sólo el corazón del destilado que es la parte más noble y de mayor calidad.

Destilado de Orujos de uva

Se obtiene mediante la destilación por arrastre de vapor de los orujos de las variedades que empleamos en nuestras vinificaciones, como son el gewürztraminer, muscat, chardonnay y parellada. Utilizamos sólo el corazón del destilado.

Crianza

Proceso muy importante para la calidad final. El trabajo con la madera durante la crianza asegura la elegancia, el equilibrio y la sutileza de estos destilados.

Envejecemos por separado las holandas y el destilado de los hollejos de nuestras uvas tanto en roble francés como en barricas de castaño. Otra parte de las holandas se envejece en depósitos de acero inoxidable hasta 2 años.

Todo esto da como resultado una amplia paleta aromática y gustativa para que el licorista consiga un gran coupage año tras año.

Sensaciones

Nariz Gran sensación de fruta madura, como el albaricoque y el níspero, que se unen delicadamente a las notas más dulces como la miel, la mermelada de naranja amarga y el caramelo. Un recuerdo de hierbas Mediterráneas, la camomila, los anisados y la piel de limón que aportan frescura.

Boca Denso y contundente de paso aterciopelado. De final dulce y largo en el que el alcohol se encuentra elegantemente integrado.

Armonías Ideal con panellets, mazapán, tocino de cielo, frutas cristalizadas, bizcochos navideños (galletas de jengibre y canela típicas de Navidad) panettone y carquiñoles.



WINE MODERATION
Art de Vivre

Gramona