

Gramona



Gramona Reserva Brut 375 ml.

Elaboración:

Un cava “d’emsemblage” que no se trata de un cupaje tradicional, vinos criados en barricas de Seguin Moreau y Mercier de ligeros tostados y grano muy fino y vinos cuya fermentación maloláctica se ha realizado parcialmente, en definitiva, una creación exquisita hecha con todo el cariño y limitada a tan sólo a 15.000 botellas.

Variedades: 60% Xarel.lo, 20% Parellada, 15% Macabeo y 5% Chardonnay.

La toma de espuma se ha realizado con una levadura genuina de nuestro Penedès, seleccionada por el INCAVI, P.29, que tan buenos resultados nos ha dado con nuestras otras joyas, el III Lustrós y el Celler Batlle.

Análisis Sensorial:

- Vista: Color amarillo pajizo con reflejos dorados y rosarios muy vivos que se funden en una sensible corona.
- Nariz: Recuerdos de flores blancas en primavera con sutiles notas tostadas y perfume de galletas, denotando una evolución tradicional de la casa.
- Boca: Entrada fresca y envolvente que invita a probarlo de nuevo, paso por boca largo y goloso con un carbónico muy atractivo. Final de boca agradable con recuerdos cítricos de lima. Cuerpo y Estructura.

Maridaje y Servicio: Para tomar sólo o acompañado, encontrando una especial armonía con salsas blancas y pudiendo acompañar a la perfección platos más grasos y elaborados gracias a la refrescante acidez y elegante carbónico.

Análisis técnico:

- Presión carbónica: 5/6 bares
- Acidez total (H₂SO₄): 3,9 gr./l
- Grado alcohólico adquirido: 12,00 ±0,5 % Vol.
- Azúcares reductores: ≤ 6gr/l