

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2011

Finca Font de Jui

Crianza Crianza en rima de más de 110 meses con tapón de corcho.

Varietades 60% Xarel·lo y 45% Macabeo.

Vol. 12 %

Dosage Brut

Nº botellas 6.700



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

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros. Crianza en rima de más de 100 meses. Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho lo que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres. El removido y el descorche se efectúan manualmente. Dosage moderado de 5,5 gramos por litro. El licor de expedición proviene de la solera familiar con más de 100 años de edad, arte que responde a una tradición que se mantiene generación tras generación.

Finca Font de Jui

La Finca Font Jui consta de 22,5 hectáreas. De ellas, 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpí (350 mts sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcárea, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja la Finca, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica.

Es una Finca de concepto bordelés, el concepto "Chateau", que agrupa parcelas de más de una variedad, consideradas indispensables para la identidad del vino, alrededor de la bodega Celler Batlle, que se sitúa en medio de este territorio delimitado.



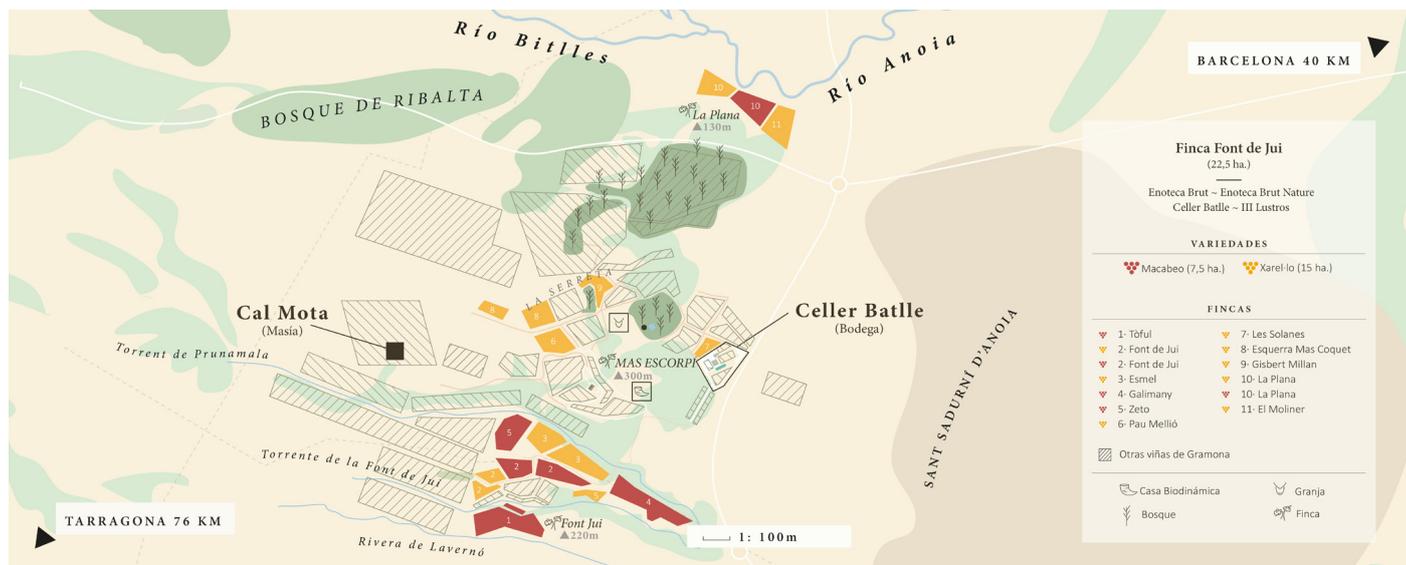
WINE MODERATION
ART DE VIVER

Gramona

GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2011

Finca Font de Jui



Sensaciones

Vista

Amarillo color pajizo con reflejos dorados de tonalidades brillantes.

Nariz

Intenso y complejo. Fruta blanca madura: melocotones, manzana golden, membrillo. Cítricos como la piel del limón. Destellos de hierbas aromáticas y flores blancas, como laurel y la flor de azahar. Las notas de crianza son infinitas: hojaldre, brioche, frutos secos (como avellanas y almendras), crema inglesa, praliné, vainilla...

Boca

La entrada es poderosa y con enormes matices. Equilibrio entre madurez y frescura. Burbuja fina, fundente, cremosa que da una sensación de plenitud, una caricia al paladar. Expresiva vía retronasal que confirma los recuerdos de fruta y de su larga crianza. Sutil final de recuerdos minerales.

Armonías

Este espumoso hará disfrutar de todas las delicias de los grandes comidas. Es respetuoso con todas las materias primas y elaboraciones. Ideal para acompañar todo un menú degustación. Aunque sin duda la buena compañía y los grandes momentos son su mejor armonía. Para realzar la belleza de este vino, sugerimos servirlo entre 8°C y 10°C y tomarlo en copa amplia para favorecer oxigenación y su expresividad. Celler Batlle se puede consumir ahora o, si se conserva en condiciones adecuadas, se podrá disfrutar en el futuro.



GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2011



Finca Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2022. Celler Batlle 2011 se sitúa en el Podio con 98 puntos.

Guía de Vinos Gourmet 2020. Obtiene de nuevo 98 puntos en cata a ciegas, siendo considerado Mejor Espumoso de la Guía.

Decanter 2020. Celler Batlle obtiene Medalla de Platino con 98 puntos, siendo el espumoso español mejor valorado. Por su parte, en un artículo de la revista, los Masters of Wine Pedro Ballesteros y Sarah Jane Evans consideran este espumoso el más propicio (y único escogido) para la guarda en bodega debido a su largo potencial en botella.

Wine Advocate. 95 puntos.

Jancis Robinson (Cata a ciegas por el ex-sumiller de El Bulli, formador especializado y redactor, Ferran Centelles). Escogido Mejor Espumoso del País con 18,5 puntos.

CSWWC (Champagne & Sparkling Wine World Championship), liderada por Tom Stevensons y Essi Avellan MW, otorga a Gramona Celler Batlle medalla de Oro y es considerado Mejor Espumoso Español y Mejor Corpinnat.