

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ARGENT

Brut · Demeter · 2018

Crianza Crianza en rima de más de 44 meses con tapón de corcho.

Variedades 100% Chardonnay

Vol. 12 %

Dosage 6 gramos/litro

AGED WITH



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

Después de un intenso trabajo en la búsqueda de la madurez óptima se procede a la vendimia manual en cajas de 25kg.

Los racimos van a la mesa de selección, entrada por gravedad, se prensan enteros obteniéndose solamente un 50% de extracción, separando meticulosamente las fracciones.

Crianza en rima de más de 44 meses.

Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, el removido y el descorche se efectúan manualmente.

Dosage moderado de aproximadamente 6 gramos por litro. Arte que responde a una tradición familiar generacional.

Gramona

GRAMONA ARGENT

Brut · Demeter · 2018

Finca Mas Escorpí



En Mas Escorpí, a 300 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de chardonnay y pinot noir con más de 30 años de antigüedad. Terreno pedregoso y fresco con más de un 40% de cal. Limitadísima producción entorno a los 2.500/3.000 Kg. por hectárea.

Sensaciones

Vista

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz

Sutil, elegante y fresco. Piel de cítricos como el limón y pomelo maduro. Frutas como la manzana golden y la nectarina. Sutiles e integradas notas de panadería, como la miga de pan y la galleta de limón. Recuerdos a flores blancas e hinojo. En el fondo, tonos tostados muy finos a almendras tostadas.

Boca

Entrada fresca, buen volumen en boca, de fina burbuja. Final seco de buena acidez. En el retro gusto encontramos la fruta, recuerdos de frutos secos y un toque mineral.

Armonías

Todo tipo de mariscos, especialmente las ostras, quesos, embutidos, foie. Este espumoso hará disfrutar de los más exquisitos manjares. Para el máximo disfrute de este vino sugerimos servirlo entre 8°C y 10°C



GRAMONA ARGENT

Brut · Demeter · 2018

RECONOCIMIENTOS

Anuario de Vinos El País 2018 94 puntos de 100.

Guía Gourmets 2016 97 puntos de 100 en cata a ciegas.
Entre los mejores espumosos durante 17 años consecutivos.

Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2016 98 puntos de 100. Mejor Vino Espumoso.

Guía Peñín 2015-2010 93 puntos de 100.

Wine Advocate 2015 90 puntos de 100.

Guía Repsol 93 puntos de 100.

50 Greatest Cavas 91 puntos de 100.