

## GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2017

---

<b>Varietades</b>	100% xarel.lo procedente de agricultura biodinámica y vinificación certificada con el sello <b>DEMETER</b> .
<b>Vol.</b>	13%
<b>Finca</b>	Font Jui es una finca familiar con una extensión de 4 hectáreas de Xarel·lo, con un suelo arcilloso – calcáreo muy particular.
<b>Nº botellas</b>	5.422

---



### 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

Vendimia manual y posterior mesa de selección. Prensado de la uva entera. Utilizamos exclusivamente el mosto flor. Fermentación a temperatura controlada a 14°C. Este vino se fermenta y se cría en barricas de 300 litros de roble francés (grano fino y tostado medio). Se utilizan un 33% de barricas nuevas y el resto son de segundo y tercer año con el fin de respetar al máximo el carácter de la uva. Crianza con sus lías durante 3 meses.



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 XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2016



### Sensaciones

#### Vista

Amarillo pálido con leves matices dorados.

#### Nariz

De personalidad decidida. Expresiva fruta de hueso: nísperos y melocotón. Cítricos maduros, membrillo sobre un fondo herbáceo: seductoras notas de hinojo, tomillo, romero, hierba fresca, laurel, manzanilla. Con tiempo, en la copa, el vino sigue abriéndose y descubrimos la elegante estela de su crianza; recuerdos de cáscara de almendra, panadería fresca, nuez moscada, pimienta blanca, vainilla en rama.. Cierra una ligera nota salina que evoca mineralidad.

#### Boca

Entrada amable, vino con cuerpo, amplio y untuoso. En vía retronasal vuelven las notas de fruta mezcladas con las notas tostadas y salinas. Agradable final de buen recorrido y sensaciones refrescantes.

#### Armonías

Un vino con un sinfín de posibilidades gastronómicas. Pescados blancos y azules. Mariscos, proponemos que lo prueben con ostras. Carnes blancas en general. Quesos de fortaleza media - suaves. Para poder disfrutar de todas las sensaciones del vino recomendamos beberlo entre 8°C y 10°C.



## GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2016

### RECONOCIMIENTOS

---

**Guía Peñín 2015.** 93 puntos.

**Guía Gourmets 2014.** 93 puntos.

**Guía Gourmets 2013.** Mejor vino blanco, según los lectores de la guía.

**Anuario de Vinos El País 2013.** 94 puntos.

**Guía de Vins de Catalunya 2014.** 9,39 puntos.

**Vinum Nature HOJA DORADA 2013-2014.** Vino Ecológico de Calidad Excelente.

**Concurso de Vinos D.O. Penedès 2012.** Medalla de Plata.