

GRAMONA XAREL·LO FONT JUI

Xarel·lo · Demeter · 2016

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