

Gramona

MARC DE CAVA DE GRAMONA

Vol. 42 %

Josep Lluís Gramona Batlle tiene el mérito de ser el primer elaborador de Marc de Cava del país. Inició este proyecto en la década de los setenta, utilizando para ello la destilación de orujo y las “madres del cava” procedentes de los descorches manuales.

Se trata de un destilado de las “madres del cava” provenientes de la larga crianza de los cavas de Gramona criados con tapón de corcho. El Marc y Licor de Gramona guardan escrupulosamente todas las normativas que dicta la legislación de destilado de orujos.

Elaboración

Para entender el proceso de elaboración debemos distinguir la materia prima de la que partimos en cada caso.

Madres del Cava que se destilan

Son las levaduras expulsadas junto un poco de vino que se pierde tras el degüelle manual de nuestros cavas. Se recuperan y a partir de ahí se realiza una sola destilación, separando cuidadosamente las *cabezas* y las *colas*, recuperando sólo el “corazón” del destilado que es la parte más noble y de mayor calidad. Este destilado se envejece en barricas de distintas maderas durante varios años.

Destilado de Orujos de uva

Se obtiene mediante la destilación discontinua por arrastre de vapor de los orujos de las variedades más aromáticas de nuestras vinificaciones, como el Xarel·lo y Parellada. Utilizamos sólo el “corazón” del destilado.

Crianza

Proceso importantísimo para la calidad final, donde tenemos la obligación de dar continuidad año tras año a la elegancia, equilibrio y finura de nuestros destilados. Envejecemos en roble francés y en castaño por separado las *holandas* y el orujo provenientes de los hollejos de nuestras uvas. Otra parte de las *holandas* se envejecen en inoxidable hasta 2 años.

Todo esto da como resultado una amplia paleta aromática y gustativa para que el licorista consiga nuestro *blend* año tras año.

