

*Gramona*

## GRAMONA MUSTILLANT ROSAT

Vino de aguja natural · Ecológico



---

<b>Variedades</b>	Syrah y Merlot
<b>Vol.</b>	11,5%
<b>Viña</b>	Tras años de trabajo con la mirada puesta en la viña, presentamos el Mustillant Rosat, procedente de uvas ecológicas, que cuenta con el sello <b>CCPAE</b> del <b>Consell Català de la Producció Agraria y Ecològica</b> .

---

### 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

Maceración pelicular para obtener el máximo potencial aromático de la variedad y conseguir el color deseado. Extracción del mosto flor, el mosto resultante de un prensado suave. La primera fermentación se realiza a baja temperatura (16°C). Para la segunda fermentación se utiliza la cepa de levadura seleccionada con una duración suficiente para asegurar la toma de espuma y su estabilidad.

*Gramona*

## GRAMONA MUSTILLANT ROSAT

Vino de aguja natural · Ecológico



### Sensaciones

#### Vista

Rosado intenso de tonos “aframbuesados”.

#### Nariz

Buena intensidad. Fruta roja, fresillas silvestres, arándanos. Notas acarameladas con recuerdos de piruleta. Sutil tono de hinojo.

#### Boca

Entrada golosa, buen volumen y estructura. Carbónico amable, finas perlas que rozan el paladar. Magnífica frescura que cierra. Un vino equilibrado, redondo y refrescante.

#### Armonías

Formidable como aperitivo. Buen acompañante para productos frescos y ligeros. Ideal para mariscos y pescados, arroces y todo tipo de pastas.

Vinos humildes, grandes vehículos de placeres sencillos. Mantenemos la filosofía desde sus orígenes: llevar el Mediterráneo hasta la mesa, refrescar y saciar la sed con un vino de relación calidad – precio inmejorable.