

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ENOTECA

Brut · Gran Reserva 1998



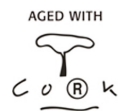
Criança Criança en rima de més de 228 mesos amb tap de suro.

Varietats 75% Xarel·lo, 25% Macabeu.

Vol. 12,5 %

Dosatge 7 grams/litre.

Nº ampolles 150



Elaboració

Ens responsabilitzem de cada pas de l'elaboració dels nostres vins, des del camp fins l'ampolla. Collim el raïm manualment, utilitzem taula de selecció, entrem el raïm per gravetat i el premssem sencer.

Criança en rima de més de 228 mesos. Procés 100% artesanal. Durant el temps de repòs en el silenci de la cava, fem servir tap de suro, que possibilita les més llargues criances. Ús de pupitres. El remogut i el degollament s'efectuen manualment.

Brut, homenatge al vi escumós com a millor element per donar plaer i exaltar els sentits. Ens servim del exclusiu dosatge que Gramona elabora utilitzant els vins procedents de la nostra solera centenària.

Dosatge moderat de 7 grams per litre.

Viticultura ecològica i biodinàmica

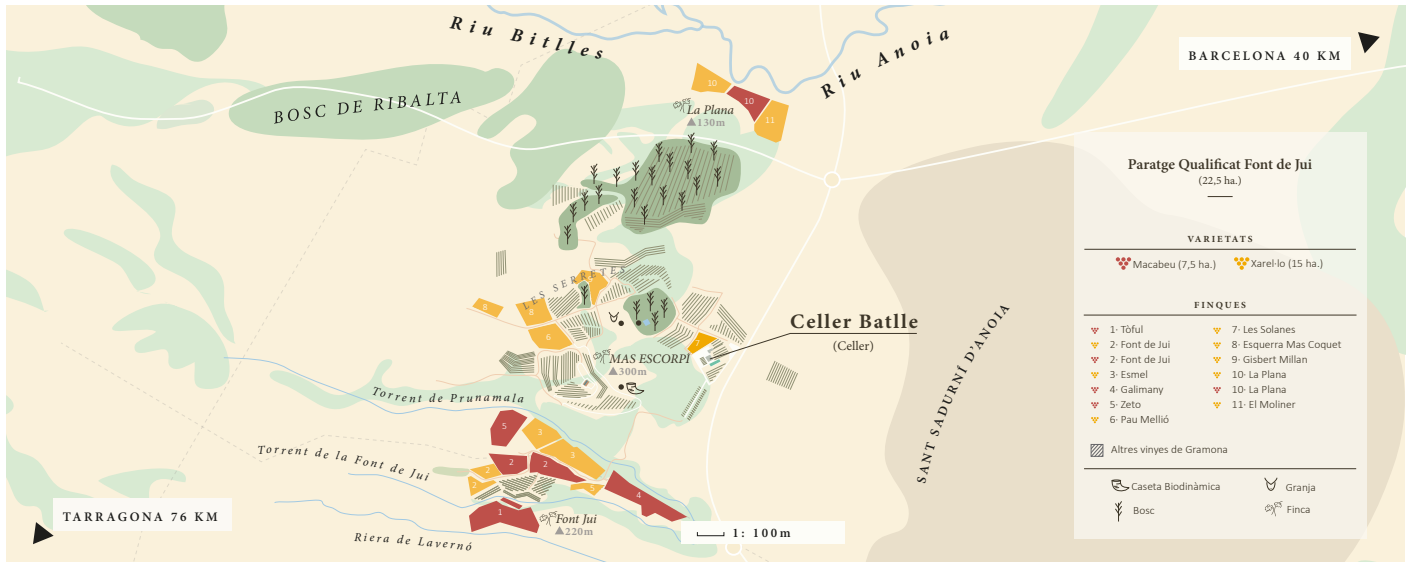
Basades en la minuciosa observació i tractament dels factors que influeixen a la nostra terra i al seu hàbitat. No apliquem herbicides ni pesticides químics, fem servir recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn i mantenim cobertes vegetals espontànies per aconseguir sòls esponjosos.

A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els seus nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, i elaborem els nostres propis preparats i el nostre propi compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut · Gran Reserva 1998



Sensacions

Vista

Daurat de ribets de color or intens.

Nas

Denota gran expressivitat i profunditat. Fruita madura: nespres, figues seques, poma al forn. Pell de taronja, orellanes. Notes de mel. Apunts florals. Sotabosc: fullaraca, xampinyó. Caràcter de la cria: pa torrat, avellanes, torró, massapà, cafè.

Boca

Entrada amable de gran amplitud. Intens al seu pas, amb cos opulent i seductor. Carbònic de textura vellutada. Una nota lleugerament amarga es fon amb la poderosa acidesa d'un vi infinit.

Harmonies

Aquest cava farà gaudir les delícies dels grans àpats. Ideal per acompanyar tot un menú degustació. Encara que, sens dubte, la bona companyia i els grans moments són la seva millor harmonia.

Per realçar la bellesa d'aquest gran vi suggerim servir-lo a 10°C i beure'l en copa gran per afavorir l'oxigenació i, per tant, la seva expressivitat.

Enoteca Gramona surt al mercat llesta per beure's ara o conservar-lo en les condicions adequades, gaudint-lo en els propers anys.



GRAMONA ENOTECA

Brut · Gran Reserva 1998

RECONeixEMENTS

Enoteca Gramona es va presentar al mercat en la seva anyada 2000. L'actual collita 2002 ja ha obtingut tots els següents reconeixements, inclòs el de Millor Vi d'Espanya, que per primer cop a la història recau en un Cava, segons la Guia Peñín.

Guia Peñín 2018. Enoteca Gramona reafirma una vegada més el posicionament dels caves d'alta volada formant part de "l'Olimp de la Guia Peñín". En la darrera edició, la de 2018, dues de les seves anyades, Enoteca 1997 y 2002, ambdues amb 98 punts, són descrites des de la guia com a caves "beneïts per una àmplia gamma de registres [...], tot això envoltat d'una bombolla fina i un final llarguíssim i estructurat".

A la passada edició, Enoteca 2001 es va alçar amb el títol de Millor Cava i Millor Vi d'Espanya, la qual cosa va ser considerada per la pròpia guia com "[...] un fet històric de gran transcendència, per obrir un nou camí en el desenvolupament d'una denominació d'origen que lluita per donar suport a les elaboracions més sofisticades [...]", ja que per primera vegada a la història del vi espanyol, un escumós és escollit com a millor vi d'una Guia. Enoteca Gramona obté 99 punts, només concedits en cinc ocasions en els 27 anys d'història de la Guia de vins més difosa i traduïda a Espanya.

Decanter 2017. En un especial sobre Caves Premium de la revista, Enoteca apareix en el número u del Top 10 dels favorits de la Master of Wine Rebecca Gibb, qui li atorga 96 punts.

Guia de Vins de Catalunya 2018. Enoteca 2002, Millor Vi Escumós per La Guia de Vins de Catalunya 2018. Amb aquesta distinció, Enoteca consolida el seu reconeixement en aquesta guia. I és que ja va ser escollit Millor Vi Escumós de l'any el 2015 i Millor Vi de La Guia el 2013, entre totes les categories.

Guia de Vins Gourmets 2018. En rigorós tast a cegues, aquest heterogeni grup d'experts considera Gramona, durant 17 anys, el millor cava. En la seva darrera edició, la del 2018, Enoteca 2001 entra a formar part del club dels +99 com a millor escumós i es posiciona entre els vins millor puntuats per la guia al llarg de la seva història. En aquesta mateixa edició, l'anyada 2002 obté també 98 punts.

Anuario de Vinos de El País 2018. L'Anuari atorga 96 punts a Enoteca Gramona, posicionant-la en el Quadre d'Honor per segon any consecutiu.

Guia Peñín 2017. Millor Cava i Millor Vi d'Espanya en aquesta edició. Per primer cop a la història del vi espanyol, un escumós és el millor vi d'una Guia. Enoteca Gramona obté 99 punts, atorgats només en cinc ocasions en els 27 anys d'història de la Guia més difosa i traduïda de vins d'Espanya. Des de Peñín parlen d'aquest reconeixement com "[...] un fet històric de gran transcendència, per obrir un nou camí en el desenvolupament d'una denominació d'origen que lluita per donar suport a les elaboracions més sofisticades [...].

Mundovino 2017. Millor Cava 2015 (1997), 2016 (2001) i 2017 (2002), aquest ex aequo, tot això en un rigorós tast a cegues. Enoteca Gramona és considerat per la publicació com un escumós de classe mundial, subtilíssim.



GRAMONA ENOTECA

Brut · Gran Reserva 1998

RECONeixEMENTS

Enoteca Gramona es va presentar al mercat en la seva anyada 2000. L'actual collita 2002 ja ha obtingut tots els següents reconeixements, inclòs el de Millor Vi d'Espanya, que per primer cop a la història recau en un Cava, segons la Guia Peñín.

World of Fine Wine 2016. Una de les revistes amb més renom del Regne Unit va organitzar el primer tast a cegues dels Millors Caves que mai ha tingut lloc al país anglosaxó, amb la presència de tres tastadors d'excepció: Andreas Larsson (millor sommelier del món 2007), Andrew Jefford (escriptor de vi a Decanter i reconegut expert a nivell mundial) i Jesús Barquín (expert en vins de Jerez). El Cava Millor puntuat va ser Enoteca 1997, seguit d'Enoteca 2001.

Gastroactitud 2013. Federico Oldenburg, reconegut expert en vins, assegurava després de tastar Enoteca Gramona que es tracta de vins sumptuosos, elaborats amb la màxima ambició: competir en igualtat de condicions amb les grans cuvées de la Xampanya en la Champions League dels escumosos, reafirmant que els Enoteca són caves d'alçada estratosfèrica, capaços de seduir fins i tot els champanòfils més radicals.

Expansión - Fuera de Serie 2013. Un Cava a l'Olimp, Gramona -Enoteca- causa sensació al Tast a Cegues amb els grans Champagnes.

Guia de Vins de Catalunya. El 2015 Enoteca Gramona Brut Nature és considerat el millor vi escumós. El 2013, Enoteca Gramona Brut Nature millor vi de La Guia d'entre tots els gèneres. El 2016, un any més Gramona mostra la qualitat constant dels seus vins amb set referències amb més de 90 punts, en tast a cegues.

Guía de Vinos Gourmet 2017. En un rigorós tast a cegues, aquest grup heterogeni d'experts considera Gramona, durant 17 anys, el millor cava. A la passada edició, Enoteca Gramona va obtenir 96 punts.

Tasting 100% Blind 2017. Andreas Larsson, un dels tastadors de vi més reputats i millor sommelier del món l'any 2007, considera Enoteca Gramona millor cava.