

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ENOTECA

Brut · 2009

Paratge Font de Jui

Criança més de 140 mesos en rima, amb tap de suro natural

Varietats 65% xarel·lo, 35% macabeu

Vol. 12 %

Brut



Anyada 2009

Les pluges de l'hivern van deixar prou reserves per garantir el creixement plàcid de la planta. L'observació i la bona feina a la vinya van controlar les malures i van permetre una perfecta gestió de la coberta vegetal. L'aigua no va tornar fins al juliol, en forma de precipitacions delicades que van homogeneïtzar la ràpida maduració dels fruits. Es pot parlar d'una verema única, amb un òptim grau alcohòlic i molt bona acidesa total; la combinació ideal per a una magnífica perspectiva d'envelliment.

Viticultura biodinàmica al paratge Font de Jui

Entorn del Celler Batlle, la finca Font de Jui agrupa paratges de les dues varietats indispensables per a la identitat del vi. Consta de 22,5 hectàrees, de les quals 15 són de xarel·lo i 7,5 de macabeu. S'estenen entre el Riu Anoia (la Plana, a 100 m sobre el nivell del mar) fins al turó de Mas Escorpí (a 350 m sobre el nivell del mar), que domina el poble de Sant Sadurní, i els pendents d'orientació sud. El sòl és argilòs-calçari, amb plaques de sorra al costat del riu i amb profusió de roca a la zona més alta i seca. Treballem aquesta finca, com totes les nostres terres, seguint la filosofia ecològica i biodinàmica. La vivificació dels sols ja és una realitat i l'autonomia dels ceps cada dia és més alta.

Elaboració

Totes i cadascuna de les intervencions humanes que cal fer durant la criança biològica es duen a terme manualment, però és realment a l'interior de l'ampolla, on no arriba la mà de l'artesà, on tenen lloc les transformacions que defineixen l'Enoteca.

En el moment en què les ampolles, tapades amb suro, estan a punt per a la molt llarga criança de l'Enoteca, es col·loquen en rima per deixar que els processos naturals de l'envelliment dels escumosos segueixin el seu curs. Aproximadament a partir dels 24 mesos, comença l'autòlisi dels llevats, la transformació en substàncies més simples d'aquests microorganismes responsables de la fermentació. L'autòlisi és un procés bàsic per a la percepció dels sabors i textures del vi; hi aporta cremositat, elegància, equilibri i complexitat.



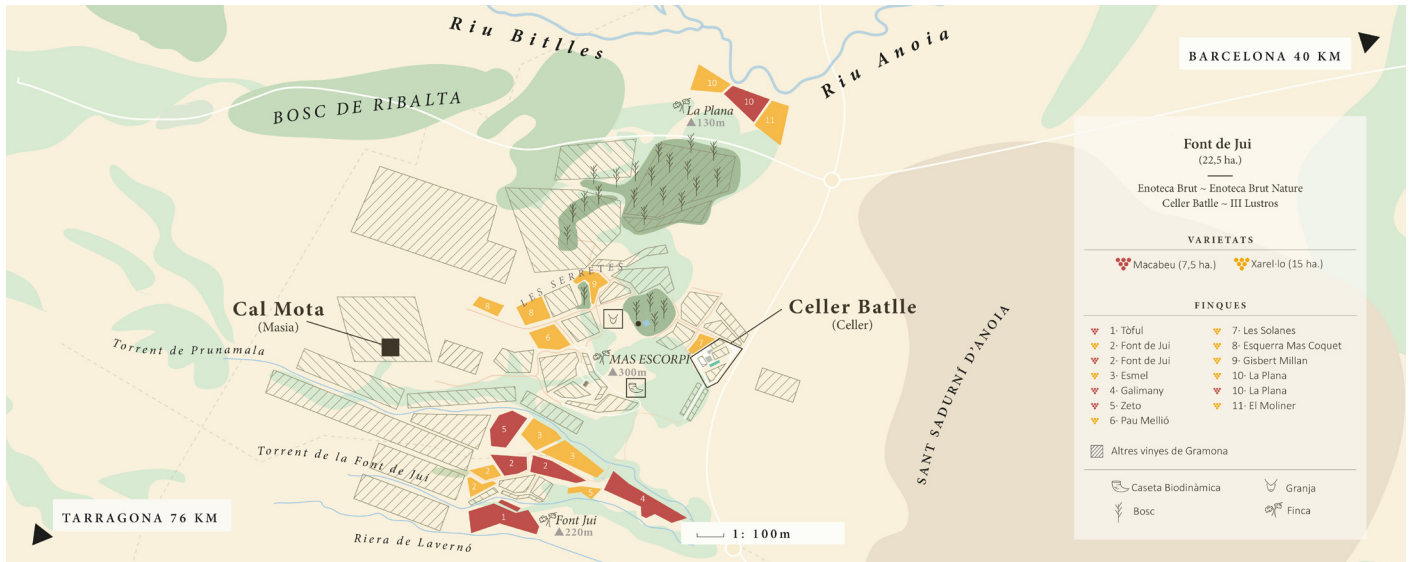
WINE MODERATION 80
PART PER LITRE

Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut · 2009

Paratge Font de Jui



Sensacions i harmonies

Dins la copa es mostra daurat, amb rivets de color or intens. En nas és profund, expressiu, amb un marcat caràcter de criança que abraça seductores notes d'evolució. Hi trobem aromes de fruita madura, poma al forn, tocs tropicals, nous i massapà. Al cap d'una estona a la copa, hi apareixen altres nivells de complexitat, com caramel, taronja confitada, flors marcides i sotabosc.

En boca, l'entrada és amable i molt ampla. El carbònic s'ha fos completament en el vi i la textura vellutada acaricia el paladar. El final, llarg i d'agradable frescor, ens embolcalla els sentits.

Resulta perfecte per acompanyar tot un menú degustació, un gran àpat. És ideal per a les celebracions importants i per convertir un moment en inoblidable. Recomanem servir aquest gran vi a 10 °C i en copa gran per afavorir-ne l'oxigenació i, per tant, l'expressivitat. Es pot beure ara o bé, conservat en condicions adequades, gaudir-lo en els anys vinents.

Reconeixements

Guía Peñín

Guía Peñín 2023, 2022, 2021, 2020, 2019, 2018 i 2017 Enoteca Gramona Brut Nature encapçala el podi dels vins escumosos amb 99 punts sobre 100.

Enoteca 2001 es va alçar amb el títol de Millor Escumós i Millor Vi de la Guia 2017, la qual cosa va ser considerada per la pròpia guia com un fet històric de gran transcendència, ja que per primera vegada a la història del vi espanyol, un escumós és escollit com a millor vi d'una Guia.

Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut · 2009



Paratge Font de Jui



Wine Advocate 2022 i 2019 La revista Wine Advocate de Robert Parker a través del seu ambaixador i tastador a Espanya Luis Gutiérrez ha valorat l'Enoteca Brut Nature 2006, amb una puntuació de 96+/100 i li ha dedicat aquest comentari «L'excel·lent Enoteca 2006 ens presenta una anyada fabulosa».

Tim Atkin

Tim Atkin British Master of Wine 2022 Atorga 97 punts a Gramona Enoteca 2006 del qual escriu: "No em puc imaginar un vi escumós de terres espanyoles millor que aquest. Impressionant".



Decanter 2022 Enoteca és considerat Millor Vi Escumós de la Guia.

GUÍA DE VINOS GOURMETS

Guía de Vinos Gourmets 2022 i 2020 En un rigorós tast a cegues, aquest heterogeni grup d'experts considera Gramona, durant 19 anys, el millor escumós del Penedès. Enoteca és considerat el Millor Vi Escumós de la Guia.

LA GUÍA
de Vinos de Catalunya

Guía de Vins de Catalunya 2022, 2020, 2018 i 2015 Enoteca Gramona, Millor Vi Escumós de la Guia i Millor Cupatge Tradicional.

Guía Peñín
Burbujas

Guía Peñín de las Burbujas 2021 Enoteca aconseguix el Podi amb 99 punts.

avinos
MERCADO

Anuario de Vinos El País 2020 Enoteca obté el podi dels millors vins d'Espanya i l'escumós més ben valorat.

elmundovino.com

El Mundo Vino 2016, 2014 i 2015 Enoteca Gramona Brut Nature és considerat com el millor escumós del país..

THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS

The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2013 Enoteca Gramona Brut Nature és considerat Millor Escumós del mercat.

THE WORLD OF FINE WINE

The World of Fine Wine 2013 Enoteca Gramona, Millor Escumós del País en tast a cegues.