

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2004

Finca Font de Jui

Criança Criança en rima de més de 172 mesos amb tap de suro.

Varietats 65% Xarel·lo, 35% Macabeu.

Vol. 12 %

Dosatge < 3 grams/litre.

Nº ampolles 3.300



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 premsem sencer. Criança en rima de més de 172. 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 Nature, caràcter de la terra i del seu entorn.

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, emprem 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.

Finca Font de Jui

La Finca Font de Jui consta d'unes 22,5 has. De les quals 15 són de Xarel·lo i 7,5 de Macabeu. S'estenen entre el Riu Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivell del mar) fins el turó de Mas Escorpí (a 350mts sobre el nivell del mar), que domina el poble de Sant Sadurní, i les seves pendents d'orientació sud. Amb un sòl de composició argilós-calcari, amb plaques de sorra al costat del riu i amb profusió de roca a la zona més alta i seca. Gramona treballa la Finca, com totes les seves terres, amb filosofia ecològica i biodinàmica.



WINE MODERATION
ALCOHOL 12% VOL

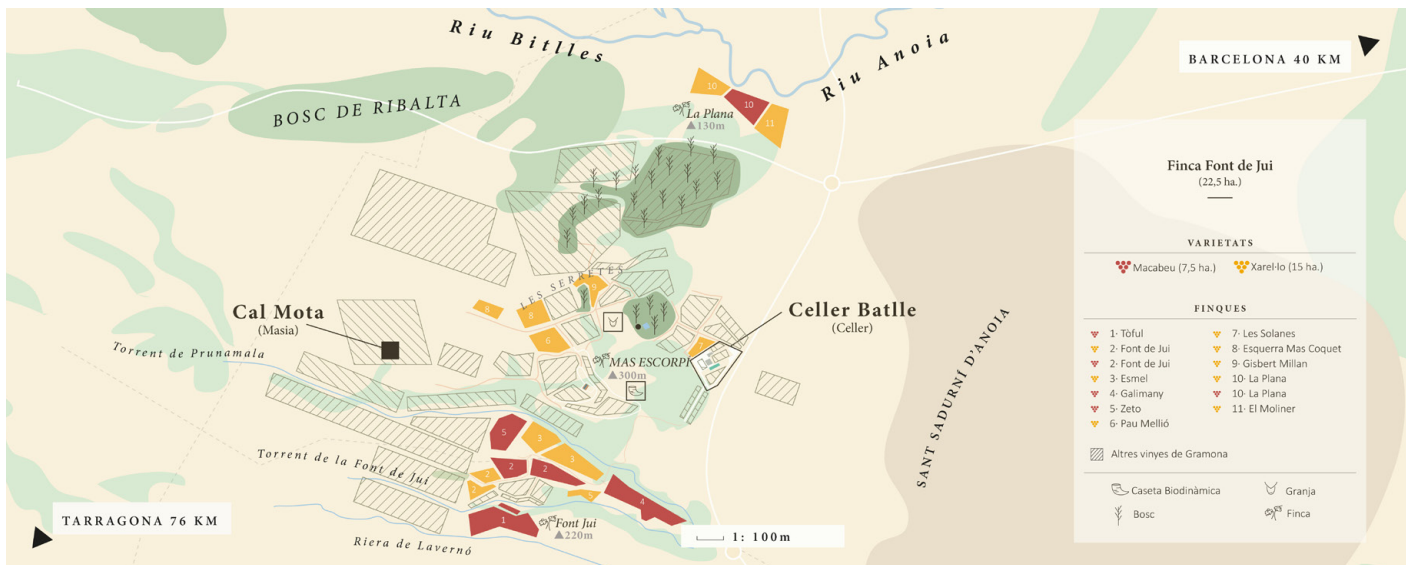
Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2004



Finca Font de Jui



Sensacions

Vista

Daurat de ribets de color or intens.

Nas

Aquest escumós sorprèn per les aromes derivades dels llevats que han passat més de 15 anys en contacte amb el vi. Matisos de gra de cafè, toffe, cacau pur. També l'acompanyen records de fruita d'os cristal·litzada, orellanes i algunes notes especiades com el pebre blanc. Els tons balsàmics com la fulla de te, romaní i lloren refresquen el conjunt.

Boca

L'entrada és fresca, sorprèn la elegància del carbònic, cremós que no perd vive-sa amb el final fresc d'una acidesa sostinguda i amable.

Harmonies

Aquest escumós 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-la en les condicions adequades, gaudint-la en els propers anys.



GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2004



Finca Font de Jui

RECONeixEMENTS

Enoteca Gramona es va presentar al mercat en la seva anyada 2000. L'actual collita 2004 ja ha obtingut tots els següents reconeixements, inclòs el de Millor Vi d'Espanya, que per primer cop a la història recau en un escumós del Penedès, segons la Guia Peñín.

Guia Peñín 2020. Enoteca Gramona obté 98 punts, reafirmant de nou el posicionament dels escumosos del Penedès assolint "l'Olimp de la Guia Peñín"

Després que l'Enoteca Gramona 2001 tornés a fer història com a Millor vi de la Guia amb 99 punts, des de Peñín escriuen en aquesta nova edició que la tasca de Gramona "[...] és simplement l'èxit d'una visió pionera i rupturista en l'elaboració de vins escumosos [...]".

Aquestes puntuacions semblaven reservades a les grans cases de Champagne. Però, va haver d'arribar la família Gramona per demostrar que no només a França s'elaboren vins eterns amb bombolles.

Molts cellers de la zona van prendre nota de la feina de Jaume i Xavier Gramona quan van veure els resultats obtinguts i, amb això, es va obrir un univers gairebé inexplorat entre els elaboradors d'escumosos del país.

Wine Advocate. Luis Gutiérrez, tastador per Espanya de Wine Advocate, atorga a Enoteca Gramona 2004 96 punts, posicionant-la com a millor escumós (exaequo) d'aquesta nova edició de la guia nord-americana.

Guia de Vins de Catalunya 2020. La publicació referent sobre vins catalans que tasta a cegues més de 1400 vins, situa l'Enoteca Gramona 2004 en la categoria d' Els Millors com a Millor Cupatge Tradicional.

Guia de Vinos Gourmets 2020. En un rigorós tast a cegues, aquest heterogeni grup d'experts considera Gramona, durant 19 anys, el millor escumós del Penedès. En la seva última edició, la de 2020, Enoteca 2004 entra a formar part de la "Liga 99" com a Millor Escumós i es posiciona entre els vins millor puntuats de la guia en tota la seva història.