

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2004

*Finca Font de Jui*

**Crianza** Crianza en rima de más de 172 meses con tapón de corcho.

**Varietades** 65% Xarel·lo, 35% Macabeo.

**Vol.** 12 %

**Dosage** < 3 gramos/litro.

**Nº botellas** 3.300



### Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros. Crianza en rima de un mínimo de 172 meses.

Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, el removido y el descorche se efectúan manualmente. Brut Nature, carácter de la tierra y su entorno.

### 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.

### Finca Font de Jui

La Finca Font Jui consta de 22,5 has. De ellas, 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100 mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpi (350 mts sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurn y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcárea, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja esta finca, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica.



WINE MODERATION  
ALZAR DE VITICULTURA

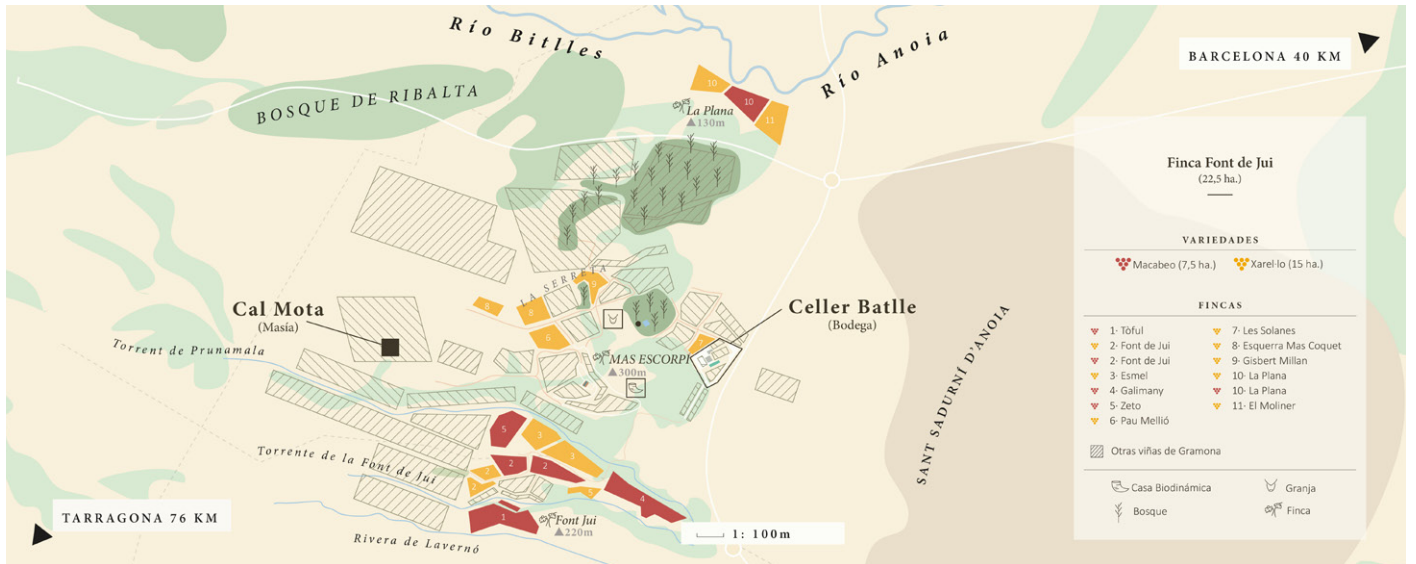
Gramona

## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2004



Finca Font de Jui



### Sensaciones

### Vista

Dorado de ribetes oro intenso.

### Nariz

Este espumoso sorprende por los aromas derivados de las levaduras que han pasado más de 15 años en contacto con el vino: matices de grano de café, toffe, cacao puro. También le acompañan recuerdos de fruta de hueso cristalizada, orejones, y algunas notas especiadas como la pimienta blanca. Los tonos balsámicos como hoja de té, romero, y laurel, refrescan el conjunto.

### Boca

La entrada es fresca, sorprendente finura del carbónico. Sedoso sin renunciar a la viveza, con un final fresco de sostenida y amable acidez.

### Armonías

Este espumoso hará disfrutar de las delicias de los grandes manjares. Ideal para acompañar todo un menú degustación. Aunque sin duda la buena compañía y los grandes momentos son su mejor armonía. Para realzar la belleza de este vino aconsejamos servirlo a 10°C, sugerimos beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y por tanto su expresividad. Enoteca Gramona sale al mercado lista para beberse ahora o, conservándola en las condiciones adecuadas, podrá disfrutarla en varios años.



## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2004



*Finca Font de Jui*

### RECONOCIMIENTOS

---

Enoteca Gramona se presentó al mercado en su añada 2000. La actual cosecha 2004 ya ha obtenido todos los siguientes reconocimientos, incluyendo el de Mejor Vino de España, que por primera vez en la historia recae en un espumoso del Penedès, según la Guía Peñín.

---

**Guía Peñín 2020.** Enoteca Gramona obtiene 98 puntos, reafirmando de nuevo el posicionamiento de los espumosos del Penedès volviendo a alcanzar “el Olimpo de la Guía Peñín”. Después de que Enoteca Gramona 2001 hiciera historia como Mejor Vino de la Guía con 99 puntos, desde Peñín escriben en esta nueva edición que la labor de Gramona “es simple y llanamente el éxito de una visión pionera y rupturista en la elaboración de vinos espumosos (...). Estas puntuaciones parecían reservadas a las grandes casas de Champagne. Sin embargo, tuvo que llegar la familia Gramona para demostrar que no sólo en Francia se elaboran vinos eternos con burbujas. Muchas bodegas de la zona tomaron nota del trabajo de Jaume y Xavier Gramona cuando empezaron a ver los resultados obtenidos y con ello se abrió un universo casi inexplorado entre los elaboradores de espumosos españoles”.

**Wine Advocate.** Luis Gutiérrez, catador para España de Wine Advocate, otorga a Enoteca Gramona 2004 96 puntos, situándola como mejor espumoso (exaequo) de esta nueva edición de la guía norteamericana.

**Guía de Vins de Catalunya 2020.** La publicación referente sobre vinos catalanes que cata a ciegas más de 1400 vinos, sitúa Enoteca Gramona 2004 en la categoría de Els Millors (los mejores) como Mejor Cupaje Tradicional.

**Guía de Vinos Gourmets 2020.** En rigurosa cata a ciegas, este heterogéneo grupo de expertos considera a Gramona, durante 17 años, el mejor espumoso del Penedès. En su última edición, la del 2020, Enoteca 2004 entra en el club de los 99 como Mejor Espumoso y se posiciona entre los vinos mejor puntuados de la guía en toda su historia.