

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006

Finca Font de Jui

Criança Criança en rima de més de 160 mesos amb tap de suro.

Varietats 60% Xarel·lo, 40% Macabeu.

Vol. 12 %

Dosatge Brut Nature

Nº ampolles 1.800



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 premsam sencer. Criança en rima de més de 160 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, 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.

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
100% NATURAL

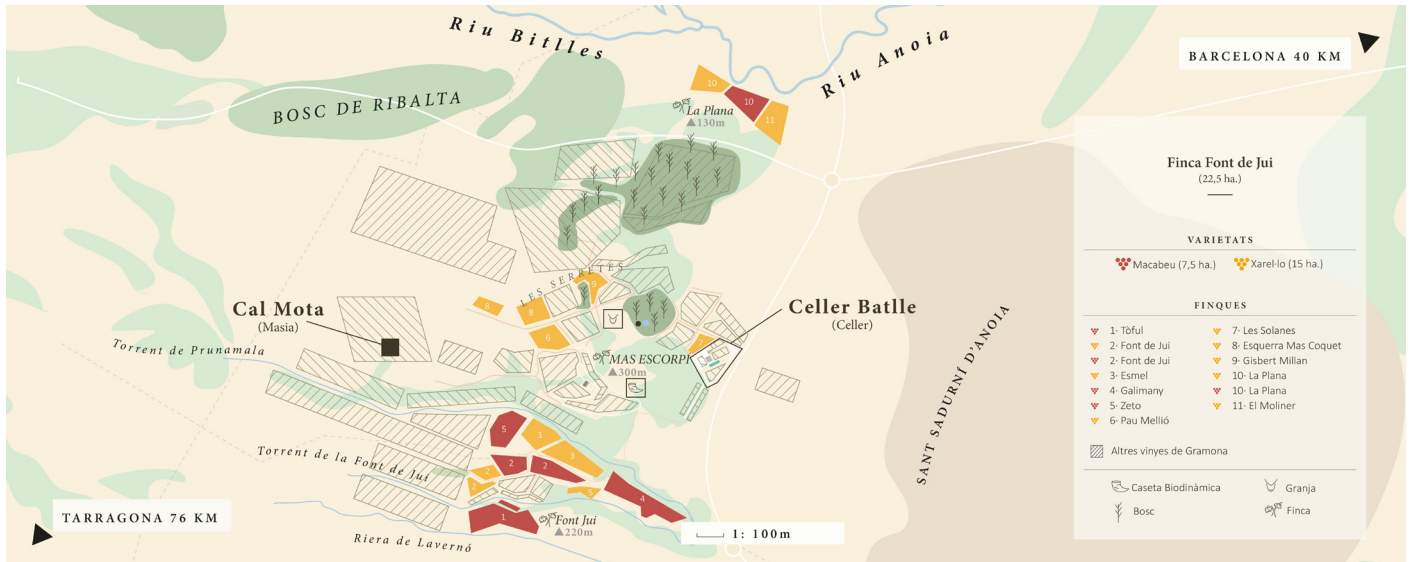
Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006



Finca Font de Jui



Sensacions

Vista

Daurat de ribets de color or intens.

Nas

Destaquen les seves aromes derivades dels llevats que han passat més de 15 anys en contacte amb el vi: pastisseria fina com la crema anglesa, el massapà, el brioix. Matisos de fulla de cacau, caramel, xocolata blanc. També l'acompanyen records de fruita d'os cristal·litzada, orellanes i algunes notes especiades com el pebre blanc. Els tons balsàmics com el fonoll, el romaní i el llorer refresquen el conjunt.

Boca

L'entrada és fresca, sorprèn l'elegància del carbònic. Sedós, untuós, però encara fresc i de destacada vivesa.

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

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006



Finca Font de Jui

RECONeixEMENTS

Enoteca Gramona es va presentar al mercat en la seva anyada 2000. L'actual collita 2006 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 Enoteca Gramona 2006 obté 98 punts, tornant a situar-se com a Millor Vi Escumós de la guia, reconeixement que ha obtingut durant gairebé una dècada. Després que Enoteca Gramona 2001 fes història com a Millor Vi de la Guia amb 99 punts, els vins escumosos de la casa s'han alçat amb aquest títol en tres ocasions. Des de la mateixa Guia Peñín han qualificat aquest esdeveniment 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 en la història del vi espanyol, un escumós és triat com a millor vi d'una Guia.

Guia Peñín de las Burbujas Enoteca Gramona aconsegueix el Podi amb 99 punts entre els més de 1.100 escumosos d'Espanya, França, Itàlia i Mèxic que es tasten en el certamen.

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

Guia de Vinos Gourmets 2021 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 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.