

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006

Finca Font de Jui

Crianza Crianza en rima de más de 160 meses con tapón de corcho.

Variedades 60% Xarel·lo, 40% Macabeo.

Vol. 12 %

Dosage Brut Nature

Nº botellas 1.800



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 160 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-calcareo, 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
ALCOHOL 12% VOL

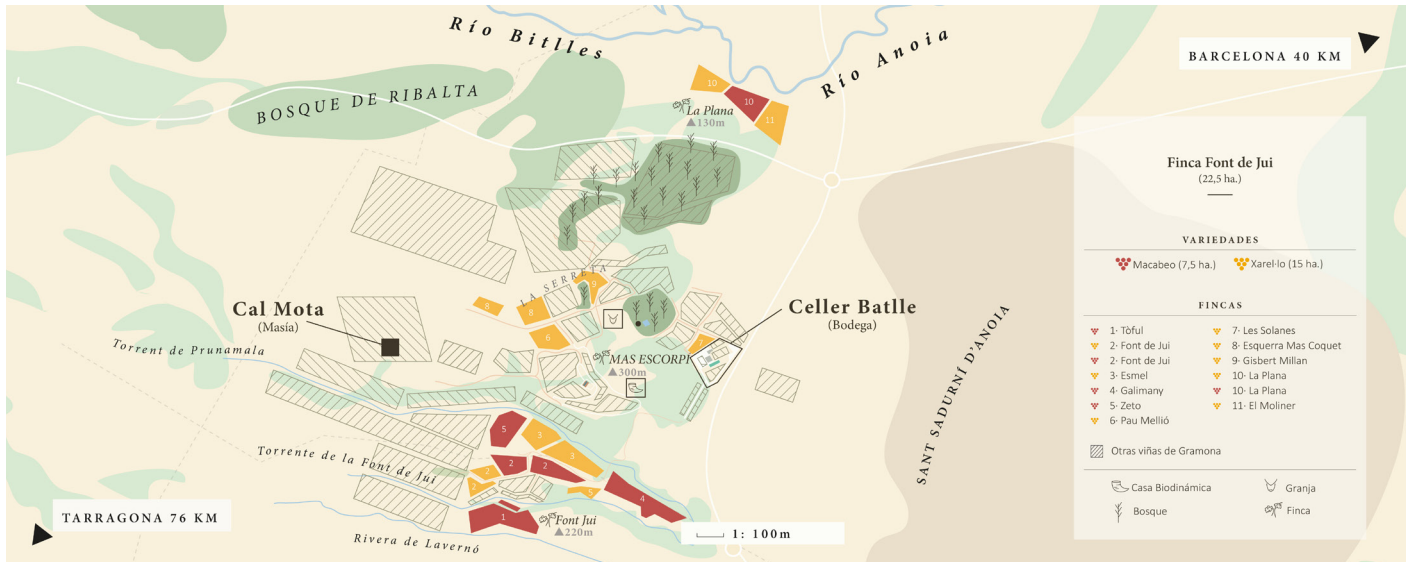
Gramona

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006



Finca Font de Jui



Sensaciones

Vista

Dorado de ribetes oro intenso.

Nariz

Destacan sus aromas derivados de las levaduras que han pasado más de 15 años en contacto con el vino: pastelería fina como la crema inglesa, el mazapán, el brioche. Matices de hoja de cacao, caramelo, chocolate blanco. También le acompañan recuerdos de fruta de hueso cristalizada, orejones, y algunas notas especiadas como la pimienta blanca. Los tonos balsámicos como el hinojo, el romero, y laurel, refrescan el conjunto.

Boca

La entrada es fresca, sorprendente finura del carbónico. Sedoso, untuoso, pero todavía fresco y de destacada viveza.

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

GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006



Finca Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Enoteca Gramona se presentó al mercado en su añada 2000. La actual cosecha 2006 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 Enoteca Gramona 2006 obtiene 98 puntos, volviendo a situarse como Mejor Vino Espumoso de la guía, reconocimiento que ha obtenido durante casi una década. Después de que Enoteca Gramona 2001 hiciera historia como Mejor Vino de la Guía con 99 puntos, los vinos espumosos de la casa se han alzado con este título en tres ocasiones. Desde la propia Guía Peñín han calificado este acontecimiento como “[...] un hecho histórico de gran trascendencia, por abrir un nuevo camino en el desarrollo de una denominación de origen que lucha por dar respaldo a las elaboraciones más sofisticadas [...]”, ya que por primera vez en la historia del vino español, un espumoso es escogido como mejor vino de una Guía.

Guía Peñín de las Burbujas Enoteca Gramona consigue el Podio con 99 puntos entre los más de 1.100 espumosos de España, Francia, Italia y México que se catan en el certamen.

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

Guía de Vinos Gourmets 2021 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, Enoteca 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.