

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 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 Nature**



### 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 a la finca 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 que defineix 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.



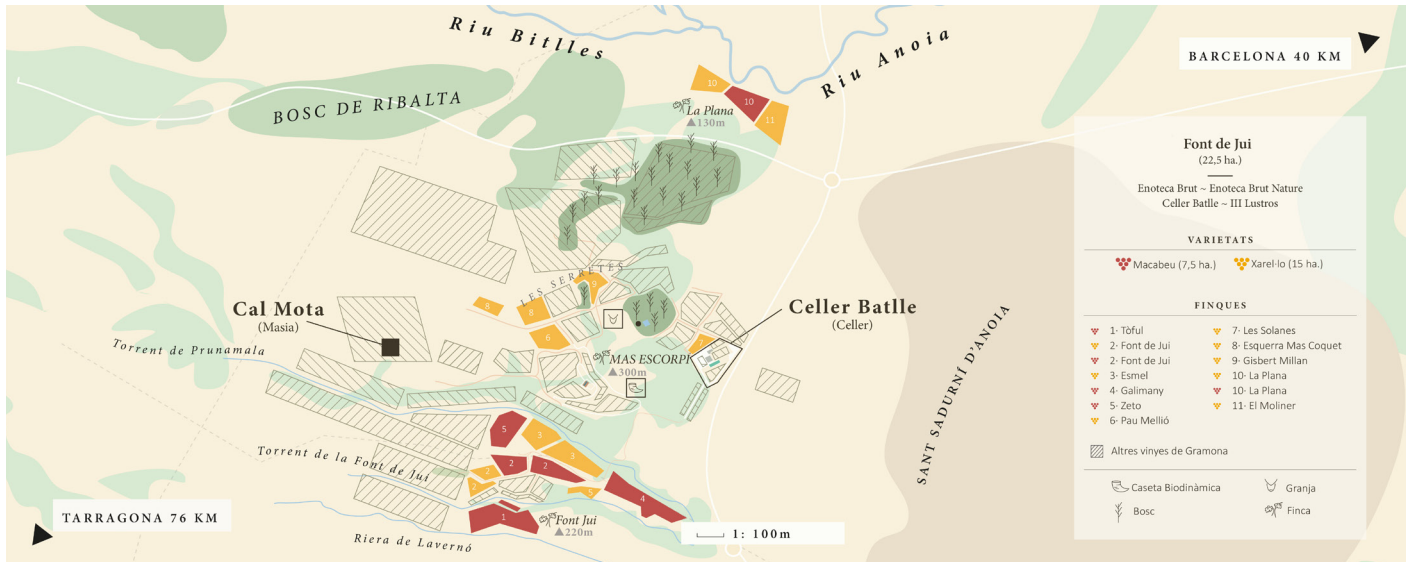
WINE MODERATION  
ALCOHOL 12% VOL

Gramona

## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2009

Font de Jui



### Sensacions i harmonies

Dins la copa es mostra daurat, amb rivets de color or intens. En nas és expressiu, ric i ample. Hi trobem aromes de fruita de pinyol, d'orellanes; també d'herbes mediterrànies i tocs balsàmics. Les notes de la llarguíssima criança destaquen de manera subtil: s'hi manifesta l'avellana, el cacau, el cafè i espècies com el curri i el safrà.

En boca, l'estructura és admirable. El carbònic s'ha fos completament en el vi i la textura vellutada que acaricia el paladar es contraposa al final sec, esmolat, d'acidesa vibrant i amb un record salí.

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 Nature · 2009



*Finca 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». Enoteca Gramona 2004 rep 96 punts, situant-se com millor escumós (ex aequo) de l'edició 2019 de la guia nord-americana. «Un vi que conserva encomiable frescor i mostra la complexitat de la llarga criança amb les seves mares (...) una sensació en boca de gran tensió».

**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**  
WORLD WINE AWARDS

**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 GUIA**  
de vins de Catalunya

**Guia 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**

**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.