

Gramona



Gramona Imperial Gran Reserva Brut 2006

Elaboración:

El toque de licor de expedición y su elegancia le ha convertido en un clásico entre sus adictos consumidores. Este Gran Reserva tiene un periodo de crianza en cava entre 3 y 4 años.

- Variedades: Xarel·lo: 50%, Macabeo: 40% y Chardonnay: 10%

Análisis Sensorial:

- Vista: Amarillo pajizo con reflejos oro nuevo.
- Nariz: Sutil perfume de manzana, de galletas, de especias, de flores y una sugerente brisa marina, de su íntimo contacto con la levadura aparecen aromas a frutos maduros con fondos tostados y frutos secos.
- Boca: Su tacto crujiente y tónico a la vez junto con una prolongada fructosidad de la buena disposición ácido-suave y una agradable voz alcohólica, lo convierten en un mar de posibilidades para descubrir platos.

Maridaje y servicio:

Cava muy versátil que se puede tomar durante toda la comida hasta en el postre.

Premios y galardones:

- Guía Peñín 2010 92 puntos.
- Guía de Vinos Gourmets 2010 9 puntos.
- Anuario de Vinos El País 2010 4 estrellas.
- Guía 365 Vinos al Año 2010 94 puntos.
- Wines&Spirits Top 100 Bodegas del año 2009 93 puntos.
- Guía de Vinos Gourmets 2009 9 puntos. Mejor Cava de la Guía
- Concurso Mundial de Bruselas 2008 Gran Medalla de Oro
- Concurso Internacional de Sevilla 2008 Medalla de Oro
- La Guía Todovino 2008 1 Lacre. Vino Excelente
- Guía de Vinos Gourmets 2008 8.50 puntos. Cuadro de Honor..
- Guía Peñín 2008 91 puntos
- Guía Proensa 2007 90 puntos
- Vino y Gastronomía 07/08 90 puntos (300 Mejores Vinos de España)

Análisis técnico:

- Presión carbónica: 5,50/6 bares
- Acidez total (H₂SO₄): 4,0 ± 0,5g/l
- Grado alcohólico adquirido: 12.00 ± 0.5% Vol.
- Azúcares reductores: 7-9 g/l