

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2012

Finca Font de Jui

Criança Criança en rima de més de 70 mesos amb tap de suro.

Varietats 65% Xarel·lo, 35% Macabeo.

Vol. 12 %

Brut Nature Sense sucres afegits



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, em- prenem recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'en- torn 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 prepara- rats 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.

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, en- trem el raïm per gravetat i el premsem sencer. Aquest cava té un període de criança de més de 70 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. Sense sucres afegits.

Finca Font de Jui

Finca Font de Jui La Finca Font de Jui 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 100mts sobre el nivell del mar) fins el turó de Mas Escorpí (a 350mts sobre el ni- vell del mar), que domi- na el poble de Sant Sadurní, i les seves pendents d'orien- tació 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. És una Finca de concepte bordelès, el concepte "Chateau", que agrupa parcel- les de més d'una varietat, considerades indispensables per a la identitat del vi, als voltants del Celler Batlle, que se situa enmig d'aquest territori delimitat.



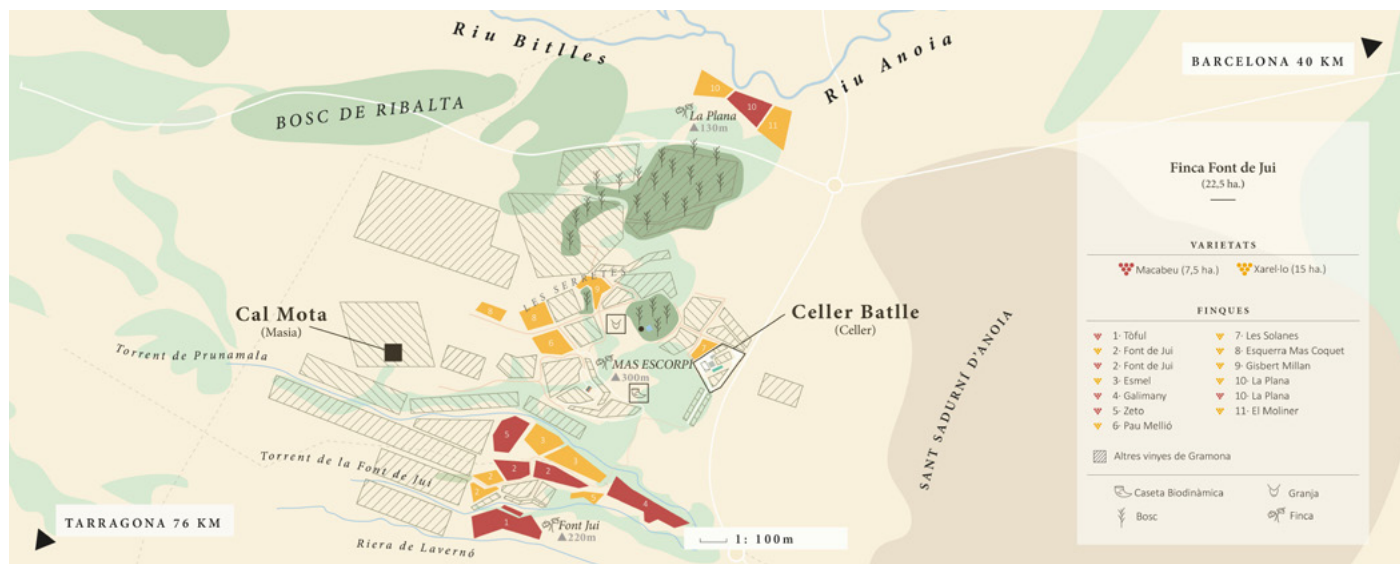
Gramona

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2012



Finca Font de Jui



Sensacions

Vista

Color de palla amb reflexos daurats.

Nas

Bona intensitat i gran expressivitat. Fruita d'os madura -préssec, albercoc, pomes-. Herbes mediterrànies -romani i farigola-. Notes pronunciades de la criança, fruits secs -avellanes, nous- crosta de pa torrat, cafè i notes especiades.

Boca

Entrada poderosa, amb una gran estructura al seu pas pel paladar. Bombolles fines que es fonen en el vi deixant una textura de vellut. Gran frescor i verticalitat, amb un final de boca de sensacions minerals.

Harmonies

Es tracta d'un vi plenament gastronòmic. Gràcies a l'equilibri entre estructura, cremositat i frescor, harmonitza amb una infinitat de matèries primeres i elaboracions. Pernil iberic, foie o carns fredes. Mariscs, peixos, carns blanques, arrossos, fins i tot també alguns plats de cullera. Paelles, marmitakos i rissottos.

Per tal de realçar la bellesa d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8°C i 10°C i beure'l en copa àmplia per afavorir l'oxigenació i la seva expressivitat.

Gramona III Lustros es pot beure ara o, si es conserva en condicions adequades, es podrà gaudir en el futur.

Gramona

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2012



Finca Font de Jui

RECONeixEMENTS

Guia Peñín 2020. Gramona III Lustros obté 94 punts en aquesta guia, la més reconeguda al sector del món de parla hispana.

Guia de Vins de Catalunya 2020. Gramona III Lustros obté 9.74 punts després d'un rigorós tast a cegues fet per un grup expert.

Guía de Vinos Gourmet 2020. Gramona III Lustros obté 94 punts. La puntuació és el resultat d'un tast a cegues a càrrec d'un grup expert de tastadors.

Wine Advocate. 93 punts.

Guia Proensa 2020. Una de las guies deganes d' Espanya atorga 93 punts a Gramona III Lustros.

Decanter World Wine Awards 2020. Medalla d'Or amb 96 punts.

Jancis Robinson 2020. III Lustros obté 18 punts. Tastat a cegues per Ferran Centelles: "Deliciós".

Anuario de Vinos de El País. 95 punts.

Millor Escumos de l'Any a l'**AEPEV (Associació Espanyola de Periodistes i Escriptors del Vi) 2015.**