

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA IMPERIAL

Brut · Ecológico · 2015

**Crianza** Crianza en rima de más de 60 meses.

**Varietades** 50% Xarel·lo, 30% Macabeo, 15% Chardonnay, 5% Parellada  
Cada variedad se vinifica por separado.

**Vol.** 12 %

**Dosage** 8 gramos/litro

### 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.

### Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos la uva manualmente y depositamos los racimos en cajas de 25 Kg, utilizamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y realizamos un prensado del racimo entero.

Utilizamos las cabezas y los corazones (52,5%) del fraccionado con nuestras prensas especializadas en el prensado de uva entera, con fincas provenientes de nuestros 12 viticultores de *Aliances per la Terra*.

El toque de licor de expedición que proviene de nuestra solera centenaria aporta la firma inconfundible de la casa, símbolo de elegancia que ha hecho que este espumoso se convirtiera en un clásico.

Dosage moderado de 8 gramos por litro.



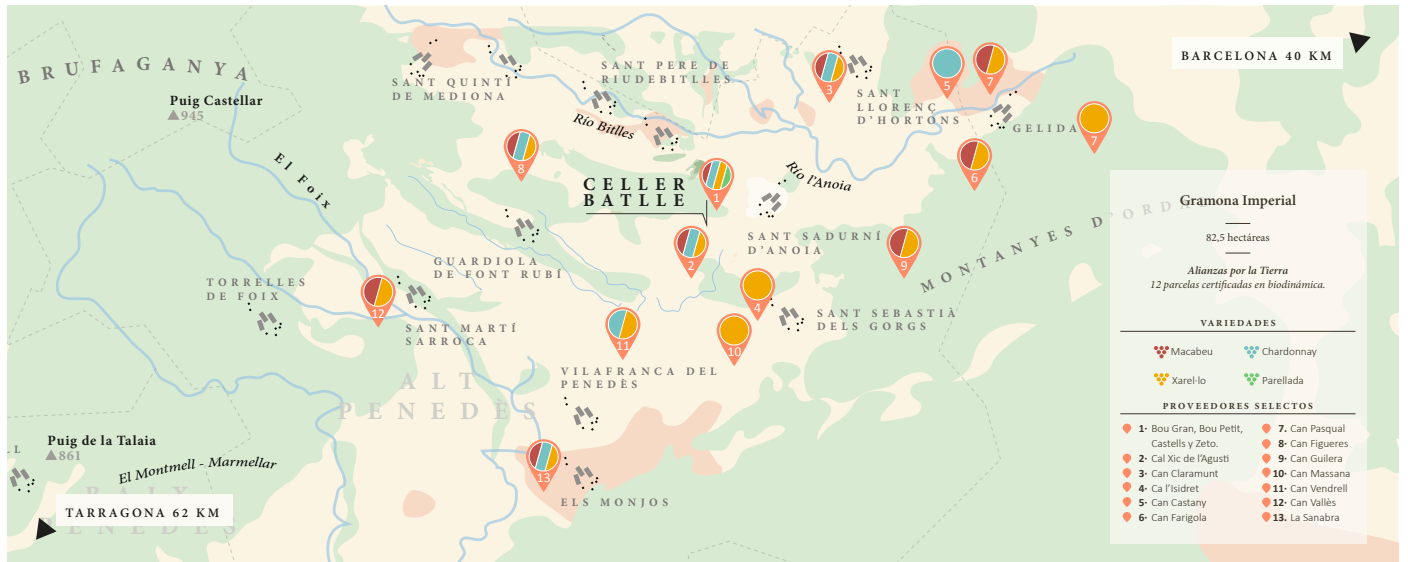
\* Disponible en formato Magnum 1,5 lts.

Añada 2015

*Gramona*

## GRAMONA IMPERIAL

Brut · Ecológico · 2015



### Sensaciones

### Vista

Amarillo pálido y reflejos pajizos.

### Nariz

Es intenso, destaca la fruta blanca madura, la manzana, el melocotón de viña. Notas cítricas de piel de limón. Tonos anisados, hinojo. Recuerdos de trigo. Mantequilla, brioche. La oxigenación potencia los aromas maduros: tarta de manzana, mazapán, yema tostada

### Boca

Amplio a su paso, vivaz y refrescante, de burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y panadería. Un espumoso que, año tras año, demuestra su personalidad y finura.

### Armonías

Gramona Imperial es, sobre todo, muy versátil. Se puede tomar durante toda la comida, desde el aperitivo hasta la sobremesa.



## GRAMONA IMPERIAL

Brut · Ecológico · 2015

### RECONOCIMIENTOS

---

**Guía Peñín 2020.** 93 puntos.

**Guía Gourmets 2020 de los Mejores Vinos.** 91 puntos en cata a ciegas.

**Guía de Vins de Catalunya 2020.** 9,58 puntos en cata a ciegas.

**Wine Advocate.** 92 puntos.

**Jancis Robinson 2020.** 17 puntos. Catado por Ferran Centelles: "Un perfil suave y perfeccionista. Es como si reunieran todas las cualidades de un buen vino espumoso. Tiene un poco de todo, todo en equilibrio y con elegancia".

**Guía Proensa 2020.** 93 puntos.

**Decanter World Wine Awards 2020.** Plata. 90 puntos.

**CSWWC (Champagne & Sparkling Wine World Championship).** Medalla de Oro.

**Anuario de Vinos Ed. El País 2020.** 94 puntos.

**Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2020.** Mejor Espumoso.