

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2013

Finca Font de Jui

Crianza Crianza en rima de más de 80 meses con tapón de corcho.

Variedades 70% Xarel.lo, 30% Macabeo.

Vol. 12,5 %

Brut Nature Sin azúcares añadidos.



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 manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros. Este espumoso tiene un periodo de crianza de más de 84 meses. Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho lo 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. Sin azúcares añadidos

Finca Font de Jui

La Finca Font Jui consta de 22,5 hectáreas. De ellas, 15 son de xarel.lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpí (350 mts sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcárea, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja la Finca, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica. Es una Finca de concepto bordelés, el concepto "Chateau", que agrupa parcelas de más de una variedad, consideradas indispensables para la identidad del vino, alrededor de la bodega Celler Batlle, que se sitúa en medio de este territorio delimitado.



WINE INNOVATION
SANT SADURNI D'ANOIA

Gramona

GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2013



Finca Font de Jui



Sensaciones

Vista

Color pajizo de ribetes dorados.

Nariz

Buena intensidad y gran expresividad

Fruta de hueso madura -melocotón, albaricoque- manzanas. Hierbas mediterráneas: romero, tomillo. Flores ajadas: champiñón, musgo. Pronunciadas notas de crianza: frutos secos - avellanas, nueces-, corteza de pan tostado, café y notas especiadas.

Boca

Entrada contundente, de gran estructura a su paso por el paladar. Burbujas finísimas que se funden en el vino dejando una textura aterciopelada. Gran frescura y verticalidad, con un final de boca de sensaciones minerales.

Armonías

Se trata de un vino plenamente gastronómico. Gracias al equilibrio entre estructura, cremosidad y frescura armoniza con un sinfín de materias primas y elaboraciones. Jamón ibérico, foie, terrinas, carnes frías. Mariscos y pescados. Carnes blancas, arroces, incluso algunos platos de cuchara. Paellas, marmitakos, risottos. Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo entre 8 y 10 °C y beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y su expresividad.

Gramona III Lustros se puede beber ahora o, conservándolo en las condiciones adecuadas, podrá disfrutarlo en el futuro.



GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2013



Finca Font de Jui

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2020. III Lustros obtiene 94 puntos en esta guía, la más reconocida en el sector en el mundo de habla hispana.

Guía de Vinos Gourmet 2020. III Lustros obtiene 94 puntos. La puntuación es el resultado de una cata a ciegas a cargo de un grupo de expertos.

Guía de Vins de Catalunya 2020. Gramona III Lustros obtiene 9.74 puntos tras una rigurosa cata a ciegas llevada a cabo por un grupo de expertos.

Wine Advocate. 93 puntos.

Guía Proensa 2020. Una de las guías decanas de España otorga 93 puntos a III Lustros.

Decanter World Wine Awards 2020. Medalla de Oro con 96 puntos.

Jancis Robinson 2020. III Lustros obtiene 18 puntos. Catado a ciegas por Ferran Centelles: "Delicioso".

Anuario de Vinos de El País. 95 puntos.

AEPEV (Asociación de Escritores y Periodistas del Vino) 2020. Mejor Espumoso.