

Gramona

GRAMONA GRA A GRA

Pinot Noir · Vino naturalmente dulce · 2012



Varietades	100% Pinot Noir
Vol.	13%
Viñas	Mas Escorpí

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

Uvas procedentes de Mas Escorpí, propiedad familiar a 350 m de altura. Cultivada desde 1984.

En el momento de la vendimia, la uva alcanza los 24 grados de alcohol probable con una sanidad perfecta. Se vendimian dos tercios del viñedo en cajas de 20 kg y se llevan a la criocámara durante 36 horas con el objetivo de bajar la temperatura a 0°C.

Procedemos al despallado eligiendo las uvas grano a grano en la mesa de selección. Éstas son llevadas a un depósito de madera donde se realiza una maceración prefermentativa (5°C) durante 10 días. Se hacen bazuqueos cada 12 horas para extraer un color intenso. Cuando empieza a “chispear”, se descuba inmediatamente. Ese mismo día se vendimia el tercio de uva que permanecía en el viñedo, el Pinot Noir sobremadurado que ha pasificado. Este es añadido al mosto que empieza la fermentación a 13°C. La fermentación dura casi 6 semanas hasta que se para de forma natural con 150 g/l de azúcar y 13% vol.

Finalmente, para terminar de redondear, se realiza la crianza en barricas de roble francés durante 7 meses.

Gramona

GRAMONA GRA A GRA

Pinot Noir · Vino naturalmente dulce · 2012



Sensaciones

Vista

Color cereza picota.

Nariz

Expresivo y con carácter. Notas frutales: frambuesa, fresas, cerezas en licor. Un recuerdo floral y de hierbas mediterráneas.

Boca

Entrada golosa, buen peso de fruta y estructura tánica fundente. Seduce con su paso envolvente. Buena acidez que aporta plenitud y frescor.

Armonías

Pastelería a base de frutos rojos. En el chocolate encuentra un gran aliado, ya que aporta diferentes intensidades y texturas. *Catánias*, *brownie*, *coulant* de chocolate con coulis de frutillos rojos. También acompaña quesos de fortaleza media-alta e incluso los quesos azules.



GRAMONA GRA A GRA

Pinot Noir · Vino naturalmente dulce · 2012

RECONOCIMIENTOS

Guía Repsol . 91 puntos.

Guía El Economista de Vinos y restaurantes. Vino destacado.

Guía Vivir el Vino 2014. Mejores vinos dulces del año.