



GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer · 2018



Variedades	100% Gewürztraminer
Vol.	9,5 %

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

Gramona Vi de Glass se elabora desde 1997. Actualmente, y tras años de investigaciones, este vino se elabora con un nuevo prototipo alimentado por dos cámaras congeladoras que trabajan a -15°C con ayuda de nitrógeno líquido. Esto mejora la congelación de las uvas, consiguiendo más celeridad y homogeneidad en el proceso.

El mosto permanece en el depósito de acero inoxidable fermentando durante 2 meses y medio. Esta fermentación toma más tiempo del habitual, por la elevada concentración de azúcares. Se obtienen vinos afrutados muy concentrados, dulces y refrescantes al mismo tiempo.



GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer · 2018



Sensaciones

Vista

Amarillo pálido con reflejos verdosos muy brillantes.

Nariz

Muy expresiva, frutos exóticos: lichis, guayaba, mango, albaricoque. Delicado perfume floral: rosas blancas.

Boca

Entrada amable, ligero con gran presencia de fruta. Final refrescante que equilibra el dulzor e invita a beber otro sorbo.

Armonías

Un vino con enormes posibilidades, especialmente en postres a base de frutas. Potencia los toques cítricos, tropicales y florales. Hojaldres, crema pastelera, merengues. Su acidez le permite otras posibilidades como son los foies y quesos, especialmente los de pasta blanda.

Resulta ideal como vino de media tarde para beber en compañía.

Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo entre 7°C y 9° C.



GRAMONA VI DE GLASS

Gewürztraminer · 2018

RECONOCIMIENTOS

Guía de Vinos Gourmets 2015 - 2005. Entre las etiquetas de los mejores vinos del año.

Concurso D.O. Penedès 2014. Medalla de Oro.

Guía Peñín 2015. 93 puntos.

Anuario de Vinos Ed. El País 2013. 90 puntos.

L'Acadèmia Tastavins del Penedès 2012. Medalla de Oro

Guía TodoVino 2012. 90 puntos.

Guía Repsol. 92 puntos.