

## GRAMONA VI DE GLASS

Riesling · 2018



---

<b>Variedades</b>	100% Riesling
<b>Vol.</b>	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.

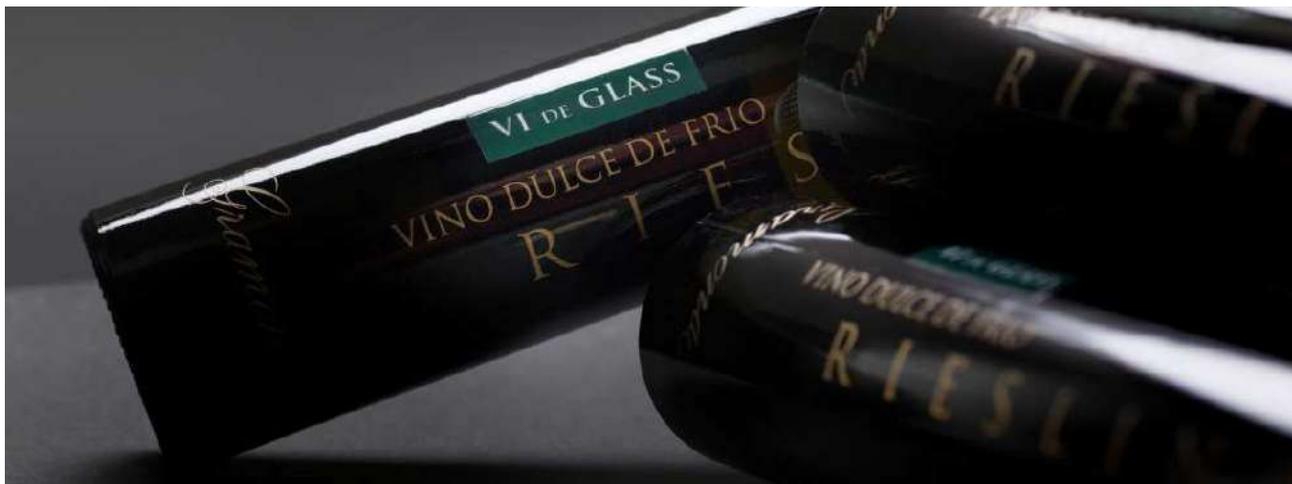
### Elaboración

Gramona Vi de Glass nace en 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 fermentando en depósitos de acero inoxidable durante 2 meses y medio. Esta fermentación toma más tiempo de lo habitual por la elevada concentración de azúcar. El resultado son vinos afrutados muy concentrados, dulces y refrescantes al mismo tiempo.

## GRAMONA VI DE GLASS

Riesling · 2018



### Sensaciones

#### Vista

Amarillo pálido con reflejos brillantes.

#### Nariz

Muy expresiva, cítricos: piel de mandarina y naranja. Níspero, melocotón en almíbar. Flor de azahar sobre un sutil fondo de miel y hierbas aromáticas, romero y tomillo, menta.

#### Boca

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

#### Armonías

Macedonias, cremas pasteleras, tartaletas de frutas frescas, merengues, *ile flotant*, *carpaccio* de piña, mousse de papaya, flan de mango. 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

Riesling · 2018

### RECONOCIMIENTOS

---

**Guía de Vinos Gourmets 2014 - 2005.** Destacando entre las etiquetas de los mejores vinos.

**Guía Peñín 2014-2011.** + 90 puntos. Posicionándose entre los mejores vinos de la Guía.

**Anuario de Vinos Ed. El País 2010, 2012.** 90 puntos.

**L'Acadèmia Tastavins del Penedès 2012.** Medalla de Oro

**Guía TodoVino 2012.** 90 puntos.

**Guía Repsol.** 92 puntos.