

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2013

*Finca Font de Jui*

**Criança** Criança en rima de més de 70 mesos amb tap de suro.

**Varietats** 65% Xarel·lo, 35% Macabeo.

**Vol.** 12,5 %

**Brut Nature** Sense sucres afegits



### Viticultura ecològica i biodinàmica

Basades en la minuciosa observació i tractament dels factors que influeixen a la nostra terra i al seu hàbitat. No apliquem herbicides ni pesticides químics, fem servir recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn i mantenim cobertes vegetals espontànies per aconseguir sòls esponjosos.

A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els seus nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, i elaborem els nostres propis preparats i el nostre propi compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

### Elaboració

Ens responsabilitzem de cada pas de l'elaboració dels nostres vins, des del camp fins l'ampolla. Collim el raïm manualment, utilitzem taula de selecció, entrem el raïm per gravetat i el premssem sencer. Aquest escumós té un període de criança de 84 mesos. Procés 100% artesanal. Durant el temps de repòs en el silenci de la cava, fem servir tap de suro, que possibilita les més llargues criances. Ús de pupitres. El remogut i el degollament s'efectuen manualment. Brut Nature, caràcter de la terra i del seu entorn. Sense sucres afegits.

### Finca Font de Jui

La Finca Font de Jui consta de 22,5 hectàrees. De les quals 15 són de Xarel·lo i 7,5 de Macabeu. S'estenen entre el Riu Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivell del mar) fins el turó de Mas Escorpí (a 350mts sobre el nivell del mar), que domina el poble de Sant Sadurní, i les seves pendents d'orientació sud. Amb un sòl de composició argilós-calcarí, amb plaques de sorra al costat del riu i amb profusió de roca a la zona més alta i seca. Gramona treballa la Finca, com totes les seves terres, amb filosofia ecològica i biodinàmica. És una Finca de concepte bordelès, el concepte "Chateau", que agrupa parcel·les de més d'una varietat, considerades indispensables per a la identitat del vi, als voltants del Celler Batlle, que se situa enmig d'aquest territori delimitat.

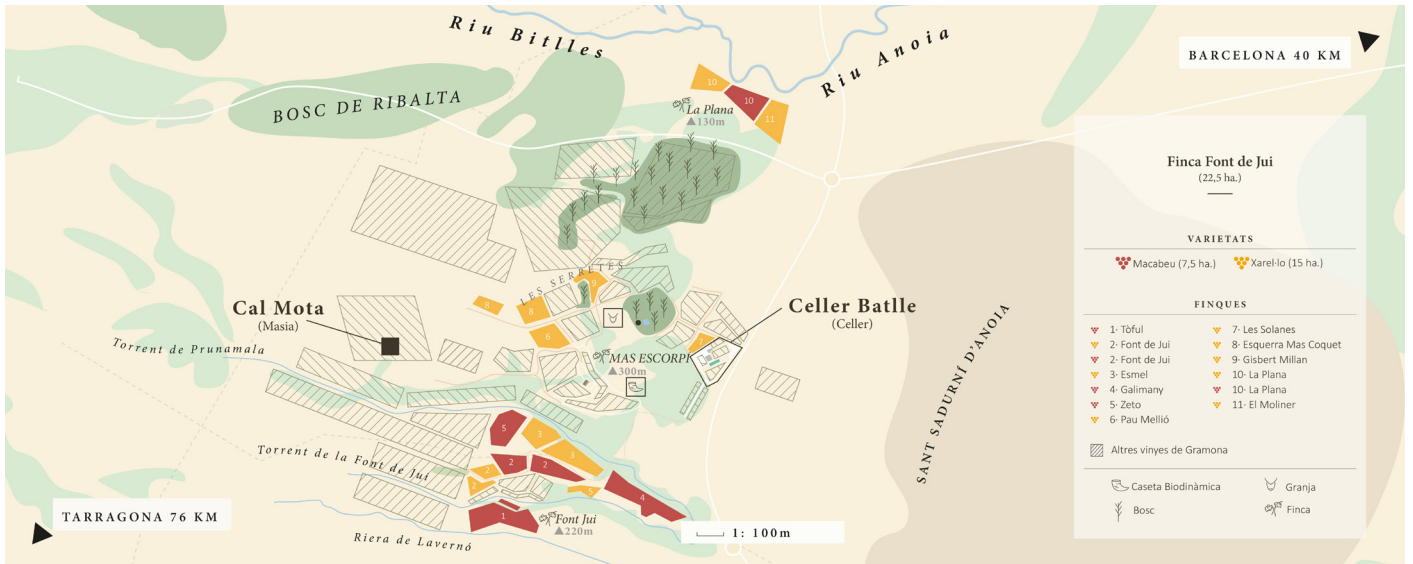
Gramona

## GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2013



Finca Font de Jui



### Sensacions

### Vista

Color de palla amb reflexos daurats.

### Nas

Bona intensitat i gran expressivitat. Fruita d'os madura -préssec, albercoc, pomes-. Herbes mediterrànies -romaní i farigola-. Notes pronunciades de la criaça, fruits secs -avellanes, nous- crosta de pa torrat, cafè i notes especiades.

### Boca

Entrada poderosa, amb una gran estructura al seu pas pel paladar. Bombolles fines que es fonen en el vi deixant una textura de vellut. Gran frescor i verticalitat, amb un final de boca de sensacions minerals.

### Harmonies

Es tracta d'un vi plenament gastronòmic. Gràcies a l'equilibri entre estructura, cremositat i frescor, harmonitza amb una infinitat de matèries primeres i elaboracions. Pernil iberic, foie o carns fredes. Mariscs, peixos, carns blanques, arrossos, fins i tot també alguns plats de cullera. Paelles, marmitakos i rissottos.

Per tal de realçar la bellesa d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8°C i 10°C i beure'l en copa àmplia per afavorir l'oxigenació i la seva expressivitat.

Gramona III Lustros es pot beure ara o, si es conserva en condicions adequades, es podrà gaudir en el futur.



## GRAMONA III LUSTROS

Brut Nature · 2013



*Finca Font de Jui*

### RECONeixEMENTS

---

**Guía Peñín 2021.** La guia més reconeguda en el sector al món de parla hispana atorga 95 punts a III Lustres, situant-lo en el podi.

**Decanter World Wine Awards 2021.** Els premis de la prestigiosa publicació britànica atorguen la Medalla de Platí a III Lustres, situant-lo com millor escumós de país.

**Guia Peñín 2020.** Gramona III Lustros obté 94 punts en aquesta guia, la més reconeguda al sector del món de parla hispana.

**Guia de Vins de Catalunya 2020.** Gramona III Lustros obté 9.74 punts després d'un rigorós tast a cegues fet per un grup expert.

**Guía de Vinos Gourmet 2020.** Gramona III Lustros obté 94 punts. La puntuació és el resultat d'un tast a cegues a càrrec d'un grup expert de tastadors.

**Wine Advocate.** 93 punts.

**Guia Proensa 2020.** Una de las guies deganes d' Espanya atorga 93 punts a Gramona III Lustros.

**Decanter World Wine Awards 2020.** Medalla d'Or amb 96 punts.

**Jancis Robinson 2020.** III Lustros obté 18 punts. Tastat a cegues per Ferran Centelles: "Deliciós".

Anuario de Vinos de El País. 95 punts.

Millor Escumós de l'Any a l'**AEPEV (Associació Espanyola de Periodistes i Escriptors del Vi) 2015.**