

Gramona

Artesans del temps

GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2011

Finca Font de Jui

Criança Criança en rima de més de 110 mesos amb tap de suro.

Varietats 60% Xarel·lo i 40% Macabeu.

Vol. 12 %

Dosatge Brut

Nº ampolles 6.700



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. Criança en rima de més de 100 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. Dosatge moderat de 5,5 grams per litre. El licor d'expedició prové de la solera familiar amb més de 100 anys d'edat, art que respon a una tradició que es manté generació rere generació.

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 Sadurn, i les seves pendents d'orientació sud. Amb un sòl de composició argilós-calcari, 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.



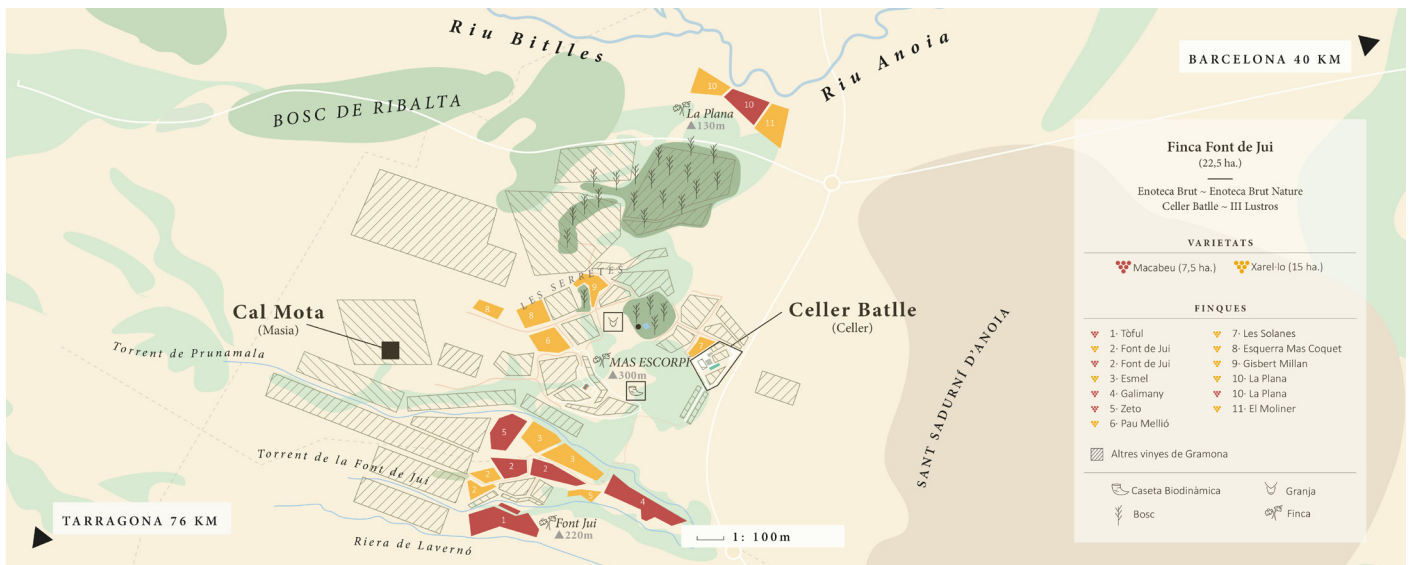
WINE-INNOVATION
ARTESANS DEL TEMPS

Gramona

GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2011

Finca Font de Jui



Sensacions

Vista

Groc color palla amb reflexos daurats de tonalitats brillants.

Nas

Intens i complex. Fruita blanca madura: préssecs, poma golden, codonyat. Cítrics com la pell de la llimona. Espurnes d'herbes aromàtiques i flors blanques, com el llaurer i la flor de cirerer. Les notes de criança són infinites: pasta de full, brioche, fruits secs (com avellanes torrades i ametlles), crema anglesa, cafè, praliné, vainilla...

Boca

L'entrada és poderosa i amb enormes matisos. Equilibri entre maduresa i frescor. Bombolla fina, fundent, cremosa que dóna una sensació de plenitud, una carícia al paladar. Expressiva via retronasal que confirma els records de fruita i de la seva llarga criança. Subtil final de records minerals.

Harmonies

Aquest escumós farà gaudir de totes les delícies dels grans menjars. És respectuós amb totes les matèries primeres i elaboracions. Ideal per acompanyar tot un menú degustació. Encara que sens dubte la bona companyia i els grans moments són la seva millor harmonia. Per tal de realçar la bellesa d'aquest vi, suggerim servir-lo entre 8°C i 10°C i beu-re'l en copa àmplia per afavorir l'oxigenació i la seva expressivitat. Celler Batlle es pot beure ara o, si es conserva en condicions adequades, es podrà gaudir en el futur.



GRAMONA CELLER BATLLE

Brut · 2011



Finca Font de Jui

RECONeixEMENTS

Guia Peñin 2022. Celler Batlle 2011 se situa en el Podi amb 98 punts.

Guia de Vinos Gourmet 2021. Obté de nou 98 punts en tast a cegues, sent considerat el Millor Escumós de la Guia.

Decanter 2020. Celler Batlle obté Medalla de Platí amb 98 punts, sent l'escumós espanyol més ben valorat. Per part seva, en un article de la revista, els Masters of Wine Pedro Ballesteros i Sarah Jane Evans consideren aquest escumós el més propici (i únic triat) per guardar al celler a causa del seu llarg potencial en ampolla.

Wine Advocate. 95 punts.

Jancis Robinson. (Tast a cegues per l'ex sommelier d'El Bulli, formador especialitzat i redactor, Ferran Centelles). Escollit Millor Escumós del País amb 18,5 punts.

CSWWC (Champagne & Sparkling Wine World Championship), liderada per Tom Stevensons i Essi Avellan MW, atorga a Gramona Celler Batlle 2009 medalla d'Or i és considerat Millor Escumós Espanyol i Millor Corpinnat.