

Gramona

MARC DE CAVA DE GRAMONA

Vol. 42 %

Josep Lluís Gramona Batlle té el mèrit de ser el primer elaborador de Marc de Cava del país, en la dècada dels setanta, utilitzant per a això la destil·lació de brises i les mares del cava procedents de les nostres llargues criances.

Es tracta d'un destil·lat de les " mares del cava " provinents de la llarga criança dels caves de Gramona criats amb tap de suro. El Marc i Licor de Gramona guarden escrupolosament totes les normatives que dicta la legislació de destil·lat de brises.

Elaboració

Per a entendre el procés d'elaboració hem de distingir les matèries primeres de les que partim en cada cas.

Mares del Cava que es destil·len

Són els llevats expulsats juntament amb una mica de vi que es perd després del degollament manual dels nostres caves. Es recuperen i a partir d'aquí, es realitza una única destil·lació, separant curosament els caps i les cues, recuperant només el cor del destil·lat que és la part més noble, la de major qualitat. Aquest destil·lat s'envelleix en bótes de diferents fustes i orígens durant diversos anys.

Destil·lat de brises de raïm

S'obté mitjançant la destil·lació discontinua per arrossegament de vapor de les brises de les varietats més aromàtiques de les nostres vinificacions, com el Xarel·lo i Parellada. Utilitzem només el cor del destil·lat.

Criança

Procés importantíssim per a la qualitat final, on tenim l'obligació de donar continuïtat any rere any a l'elegància, equilibri i finor dels nostres destil·lats.

Envellim en roure francès i castanyer per separat les holandes i les brises provinents de les pells dels nostres raïms . Una altra part de les pells s'envelleix en inoxidable fins a 2 anys.

Tot això deixa com a resultat una àmplia paleta aromàtica i gustativa perquè el licorista aconsegueixi el nostre blend any rere any.



WINE MODERATION (EU)
84% alc. by vol.