

# Gramona

Artesans del temps

## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006

*Finca Font de Jui*

**Crianza** Crianza en rima de más de 160 meses con tapón de corcho.

**Varietades** 60% Xarel·lo, 40% Macabeo.

**Vol.** 12 %

**Dosage** Brut Nature

**Nº botellas** 1.800



### Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechamos manualmente, usamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad y prensamos los racimos enteros. Crianza en rima de un mínimo de 160 meses.

Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava empleamos tapón de corcho que posibilita las más largas crianzas. Utilizamos pupitres, el removido y el descorche se efectúan manualmente. Brut Nature, carácter de la tierra y su entorno.

### 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.

### Finca Font de Jui

La Finca Font Jui consta de 22,5 has. De ellas, 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo. Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100 mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpi (350 mts sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcareo, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja esta finca, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica.



WINE MODERATION  
ENOTECA

Gramona

## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006

Finca Font de Jui



### Sensaciones

#### Vista

Dorado de ribetes oro intenso.

#### Nariz

Destacan sus aromas derivados de las levaduras que han pasado más de 15 años en contacto con el vino: pastelería fina como la crema inglesa, el mazapán, el brioche. Matices de hoja de cacao, caramelo, chocolate blanco. También le acompañan recuerdos de fruta de hueso cristalizada, orejones, y algunas notas especiadas como la pimienta blanca. Los tonos balsámicos como el hinojo, el romero, y laurel, refrescan el conjunto.

#### Boca

La entrada es fresca, sorprendente finura del carbónico. Sedoso, untuoso, pero todavía fresco y de destacada viveza.

#### Armonías

Este espumoso hará disfrutar de las delicias de los grandes manjares. Ideal para acompañar todo un menú degustación. Aunque sin duda la buena compañía y los grandes momentos son su mejor armonía. Para realzar la belleza de este vino aconsejamos servirlo a 10°C, sugerimos beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y por tanto su expresividad. Enoteca Gramona sale al mercado lista para beberse ahora o, conservándola en las condiciones adecuadas, podrá disfrutarla en varios años.



## GRAMONA ENOTECA

Brut Nature · 2006



*Finca Font de Jui*

### RECONOCIMIENTOS

---

Enoteca Gramona se presentó al mercado en su añada 2000. La actual cosecha 2006 ya ha obtenido todos los siguientes reconocimientos, incluyendo el de Mejor Vino de España, que por primera vez en la historia recae en un espumoso del Penedès, según la Guía Peñín.

---

**Guía Peñín** 2023, 2022, 2021, 2020, 2019, 2018 y 2017 Enoteca Gramona Brut Nature encabeza el podio de los vinos espumosos con 99 puntos sobre 100.

Enoteca 2001 se alzó con el título de Mejor Espumoso y Mejor Vino de la guía, fue considerado un hecho histórico de gran trascendencia, ya que por primera vez en la historia del vino español, un espumoso es escogido como mejor vino de una Guía.

**Decanter** 2022 Enoteca es considerado Mejor Vino Espumoso de la Guía.

**Guía de Vinos Gourmets** 2022 y 2020 En una rigurosa cata a ciegas, se considera a Gramona, durante 19 años, el mejor espumoso del Penedès. Enoteca es considerado el Mejor Vino Espumoso de la Guía.

**Guía de Vins de Catalunya** 2022, 2020, 2018 y 2015 Enoteca Gramona, Mejor Vinos Espumoso de la Guía y Mejor Cupage Tradicional.

**Guía Peñín de las Burbujas** 2021 Enoteca consigue el Podio con 99 puntos.

**Anuario de Vinos El País** 2020 Enoteca obtiene el podio de los mejores vinos de España y espumoso más bien valorado.

**Wine Advocate** 2019 Enoteca se posiciona como Mejor Espumoso de esta guía norte-americana.

**El Mundo Vino** 2016, 2014 y 2015 Enoteca Gramona Brut Nature es considerado Mejor Vino Espumoso del País.

**The Champagne & Sparkling Wine World Championships** 2013 Enoteca Gramona Brut Nature es considerado Mejor Espumoso del mercado.

**The World of Fine Wine** 2013 Enoteca Gramona, Mejor Espumoso del País en cata a ciegas.