

Gramona

GRAMONA MUSTILLANT BLANC

Vi d'agulla natural · Ecològic



Varietats	80% Parellada i 20% Macabeu
Vol.	10,5 %
Vinya	Després d'anys de feina, amb la mirada posada en la vinya, presentem el Mustillant blanc, procedent de raïm ecològic, que compta amb el segell CCPAE del Consell Català de la Producció Agrària i Ecològica .

Elaboració

Per a l'elaboració d'aquest vi s'utilitza fonamentalment la Parellada. El raïm és el més tardà en maduració de les tres varietats autòctones del Penedès. La recol·lecció es va realitzar a finals de setembre. Prové de les vinyes més altes de la Denominació: Pla de Manlleu, Pontons, Can Ferrer i Aigua Viva.

Es vinifica fermentant-lo a baixes temperatures, utilitzant només el most flor, és a dir, el most resultant d'un suau premsat. Utilitzem els mateixos llevats per a la primera i la segona fermentació, amb l'objectiu d'aconseguir un complet metabolisme dels sucres i una delicada i integrada agulla.

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 nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, i elaborem el nostre propi compost animal i vegetal i els preparats de la nostra pròpia granja.

Gramona

GRAMONA MUSTILLANT BLANC

Vi d'agulla natural · Ecològic



Sensacions

Vista

De color groc palla de rivets acerats.

Nas

Manifesta el seu caràcter floral i afruitat: margalides, poma verda, pell de llima, sobre un fons d'herba fresca.

Boca

Presenta entrada fresca, pas lleuger. Carbònic finíssim, un lleu pessigolleig al paladar que, al costat de la sostinguda i vivaç acidesa, potencien la sensació de frescor i conviden a beure el següent glop.

Harmonies

Ideal com a aperitiu, pot amenitzar tot tipus de menjars, amanides fresques, perfecte acompanyant de mariscs i peixos.

Aconsellem una temperatura entre 6°C - 8°C. És convenient el seu consum durant l'any d'embotellament, per a que cada copa d'aquest vi conservi tota la frescor i la vivesa de les seves petites bombolles.

Vins humils, però grans vehicles dels plaers senzills. Mantenim la filosofia dels seus orígens: portar el Mediterrani fins a la taula, refrescar i saciar la set amb un vi de relació qualitat/preu immillorable.