

Gramona La Cuvee Corpinnat

Spania / Catalonia / Penedès



Gramona har produsert vin i Peñedes siden begynnelsen av 1800-tallet og var godt etablert på hjemmemarkedet i Cataluña da vinlusen slo til i nabolandet Frankrike. Etterspørselen steg til himmels og spanske vinbønder leverte vin til det franske markedet ettersom vinmarkene i Frankrike ble lagt øde av Phylloxera. Gramona hadde gode kontakter i Champagne hvor de forsynte champagnehusene med sårt tiltrengt vin og etablerte gjennom årene en meget god handelslinje mellom de to vindistriktene. Med kunnskapen de hadde tilegnet seg opp gjennom årene med handel med de franske champagnehusene begynte de på begynnelsen av 1900-tallet å produsere sin egen musserende vin - Champán de Cava. Gramona ble raskt kjent som en produsent av høy kvalitet og eleganse.

I dag blir Gramona ledet av femte generasjon - Jaume og Xavier, som viderefører tradisjonene, men samtidig ikke er redd for å tenke nytt. De driver biodynamisk jordbruk. Jaume er Professor of Sparkling Wines fra Universitetet i Tarragona. Derav ikke redde for å se til vitenskap for å komme til bunns i de utfordringene man måtte stå ovenfor.

Gramona er spesialister på musserende viner som ser lang lagring - den enkleste cuvéeen får minimum tre år flaskelagring før den blir sluppet ut på markedet. De mest prestisjefylte cuvéeene får opp til 11 års lagring på flaske før de blir lansert.

I 2019 forlot Gramona appellasjonen DO Cava, sammen med de andre produsentene i Corpinnat. Årsaken bunner i langvarig uenighet rundt kvalitetsfokus, og hvilke faktorer som er viktige for å lage kvalitetsvin.

Håndplukkede druer, hele klasser presset. Tradisjonell metode med 2. gangs gjæring på flaske. Lagret på bunnfall i over 30 mnd. RS 6,3 g/l.

Type	Musserende
Klassifikasjon	Corpinnat
Produsent	Gramona
Årgang	2019
Druetyper	45% Macabeu, 45% Xarel.lo, 10% Parellada
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 4,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Medium intens duft av stenfrukt, epler, sitronskall og hint av mandler. Avrundet munnfølelse, fin fylde, krisp og livlig mousse. Forfriskende og lang.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12290001	5644547	kr. 319,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment