

## III LUSTROS Brut Nature

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. Der av 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.

Fra en 5 ha stor vinmark i La Plana, med et jordsmonn bestående av kalkrik leire. Mer enn 70 måneder lagring på bunnfallet. Ingen dosage.

<b>Type</b>	Musserende
<b>Klassifikasjon</b>	Corpinnat
<b>Produsent</b>	Gramona
<b>Årgang</b>	2015
<b>Druetyper</b>	65% Xarel.lo, 35% Macabeu
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,0 %      Sukker: 3 g/l      Syre: 4,5 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Strågul. Sitrus og blomster med innslag av toast og røyk. Tørr med fin mousse, frisk syre. Fylldig med noe utviklet smaksbilde, lang og kompleks.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	197401	2693729	kr. 554,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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*