



Gramona III Lustrós Brut Nature Gran Reserva

III Lustrós är en av de mest långlagrade cavorna som finns på marknaden (72 månader) och som verkligen visar upp det spanska mousserande vinets fulla potential!

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Gramona
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Cava
ÅRGÅNG:	2016	ALKOHOLHALT:	12,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	93288
DRUVA:	Xarel-lo (70%) Macabeo (30%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Kalv, Kyckling
MÄRKNING:	Eko	ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

429 kr

Karaktär

Stor, mogen och komplex med inslag av röda äpplen, mogen citrus, bröd, vita blommor, nougat, toffee och torkade nötter. Krafffull mousse men med små bubblor.

Passar till

Som aperitif men även gott till fisk och skaldjur samt lättare rätter på kyckling eller kalv.

Vinifikation

Druvorna kommer från en fyra hektar stor vingård med xarel-lo och en hektar macabeo som växer på kalkrika lerjordar i La Plana. Vinet vilar 72 månader på flaska vilket är mer än dubbel så lång tid som krävs enligt kraven för Gran Reserva. För III Lustrós används fortfarande pupitres och all degorgering sker för hand.

Om producenten

Redan knappt en timma efter ankomsten till Barcelona känner du att det börjar kurra i magen och den är helt klart inställd på tapas. Du beger dig kanske till Cal Pep, Ciudad Comtal eller rent av Ferran Adriás Tickets. Alldeles oavsett är det självklara dryckesvalet ett glas Cava Gramona, kanske en Imperial.

Här i Sverige är det fortfarande mångas som associerar cava med ett billigt, kladdigt, halvtorr och småtrist mousserande vin som i bästa fall något som hängs runt halsen när någon tar studenten... Men då har man inte provat Gramona!

Eller cava och cava, sedan några år finns ju corpinnat, en sammanslutning med de bästa cavaproducenterna, de som vill vara annat än billigt och kladdigt och självklart tillhör Gramona hemma bland corpinnat-producenterna. Många skulle till och med säga att Gramona är den bästa corpinnat-producenten.

Gramona är en av de mest klassiska Cavaproducenterna och som nu är en bra bit över 130 år gammalt och inne på femte generationen. Familjen Gramona har satt en ära och prestige i att producera några av de allra mest långtidslagrade cavorna/corpinnaterna som man kan hitta på marknaden och man gör det dessutom väldigt bra med viner som Imperial, III Lustrós och Cellar Batlle. Den senare tillbringas mer än sju år på jästfällningen och ger begreppet cava/corpinnat en helt ny innebörd!

Fotnot: Sedan flera år släpps varje år ett eller flera av Gramonas viner i Systembolagets tillfälliga sortiment.

Se en liten kort film om Gramona här: [Film om Gramona](#)