

Gramona Innoble

En blend på enbart xarel-lo av tre olika årgångar för att uppnå en perfekt balans och ett unikt mousserande vin. Blenden utgörs av 17% av 2015, 33% av 2016 och 50% av 2017.



TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Gramona
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Penedés
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	56210
DRUVA:	Xarel-lo (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Grillad fisk, Tapas
MÄRKNING:	Eko	ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

265 kr

Karaktär

Vinet är friskt men har också komplexitet med toner av bakat bröd, mogen frukt och vita blommor.

Passar till

Passar till en bredd av maträtter såsom grillad frisk, tapas och grytor.

Vinifikation

Blenden på basvinet får ligga på stora ekliggare (3000 och 6000 liter) vilket ger struktur, elegans och komplexitet till vinet.

Vinet lagras över 30 månader på jästfällningen.

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 Adrias Tickets. Alldeles oavsett är det självklara dryckesvalet ett glas Cava Gramona. 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!

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 ära och prestige i att producera några av de allra mest långtidslagrade cavorna som man kan hitta på marknaden och man gör det dessutom väldigt bra med viner som Imperial, Ill Lustros och Cellar Battle. Den senare tillbringar mer än sju år på jästfällningen och ger begreppet Cava en helt ny innebörd!

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

* Privatpriser inkl moms