

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gramona La Cuvee Extra Brut 2016
Vinícola	Gramona
Safra	2016
País	Espanha
Região	Corpinnat
Tipo	espumante
Castas	45% Xarel-lo, 45% Macabeo e 10% Parellada
Teor Alcoólico	12%
Maturação	no mínimo 30 meses de maturação sur lie
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2030
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cava é um dos espumantes mais vendidos do mundo! É reconhecido internacionalmente como uma das melhores opções de relação preço vs qualidade para produtos elaborados pelo Método Tradicional.

Porém, essa classificação era bastante ampla e genérica e, apesar de quase 90% da produção ser da Cataluña, outras diversas áreas espanholas estavam autorizadas a elaborar um Cava. O resultado disso, obviamente é uma grande variação de qualidade (vale mencionar que mesmo o mais simples dos Cavas ainda é considerado um bom vinho espumante). Isto levou um pequeno grupo de produtores, focados em entregar altíssima qualidade, a desenvolver em 2015 uma nova classificação.

Assim, no dia 01/09/2017 foi fundada a Corpinnat, uma associação de produtores cujo objetivo é a distinção da alta qualidade de seus produtos. A Corpinnat (que em catalão pode ser traduzido como “no coração do Penedès”) tem suas próprias regras a serem seguidas, dentre as quais podemos destacar: uvas 100% orgânicas (os vinhedos devem estar registrados no Conselho Catalão de Produção Agrária Ecológica) provenientes de colheita exclusivamente manual vinificadas em sua totalidade na adega do produtor; maturação autolítica mínima de 18 meses; vinhedos localizados dentro da área delimitada Corpinnat, que é menor que a D.O. Penedès. Somente esses detalhes já foram suficientes para impedir os maiores produtores de Cava de participarem da Associação.

Uma das mais influentes empresas da Corpinnat é a Gramona, uma vinícola de grande tradição na vitivinicultura espanhola. Localizada na região do Alt Penedès, a cerca de 30km de Barcelona, está sob influência de um clima Mediterrâneo, com invernos moderados e verões quentes e secos. A grande maioria dos vinhedos está em solos de composição predominantemente franco-argilosos ricos em

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de caroço, com destaque para pêssego, damasco e nectarina; nota floral bastante distinta, de flores brancas; raspas de limão; leve fermentado e amendoado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas de caroço se confirmam escoltadas por uma nota de maçã; corpo médio, acidez salivante; é arredondado, com final acastanhado e levemente cremoso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA

calcário. Em 2014 a empresa obteve o selo Demeter, que certifica o cultivo e vinificação biodinâmicos de cada vinho e, em 2018, tornou-se a primeira vinícola espanhola a possuir o certificado Biodyvin, um dos principais certificados internacionais para a filosofia biodinâmica.

O Gramona La Cuvee Extra Brut 2016 é composto pelo tradicional assemblage da região: 45% Xarel-lo, 45% Macabeo e 10% Parellada. O período mínimo de autólise é de 30 meses e um importante detalhe dos espumantes da Gramona é que, durante esse período de amadurecimento, é utilizado rolha natural como tampão, fato que faz com que a empresa tenha que contratar um time de especialistas em dégorgement, o que se traduz em um trabalho 30% mais devagar do que se o processo fosse mecanizado.