VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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

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.