



Gramona

Trabajamos nuestras tierras ininterrumpidamente desde mediados del s. XIX. Somos las 5ª y 6ª generación de una familia de tradición vitivinícola y creemos que nuestro valor máspreciado es la experiencia y la humildad que esta nos proporciona. Fieles a una filosofía sostenible para nuestro entorno, recurrimos a la agricultura biodinámica en el cultivo de nuestras viñas y en la elaboración de nuestros vinos.





LA TIERRA, nuestro valor máspreciado

Agricultura biodinámica: observación y aprendizaje

Basada en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en nuestra tierra y en su hábitat. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, sino que empleamos recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno.

A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivificamos nuestras viñas y buscamos elevar los niveles de biodiversidad: aplicamos infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboramos nuestros propios preparados y nuestro compost animal y vegetal a partir de nuestro huerto de plantas medicinales y de nuestra granja de vacas, ovejas y caballos.

CERTIFICACIÓN BIODYVIN Y DEMETER

Gramona fue la primera bodega en España en obtener la certificación Biodyvin, específica para el sector del vino a nivel mundial. Es compatible con el sello Demeter para todo tipo de cultivos, y afecta tanto a la viticultura como a la vinificación de todos nuestros vinos.





- TRACCIÓN ANIMAL -
TRABAJAMOS 22,5 HECTÁREAS DE VIÑA CON CABALLOS



- PREPARADOS BIODINÁMICOS -
CON EL OBJETIVO DE PRESERVAR EL EQUILIBRIO DEL ENTORNO



NUESTRA GRANJA

Un gran tesoro natural

En la agricultura biodinámica se busca la autosuficiencia, por lo que el papel de una granja es fundamental para producir en ella todos los elementos precisos, como los abonos naturales, el compost, los preparados biodinámicos, y las plantas medicinales.

Entre nuestros viñedos, la granja, uno de nuestros mayores tesoros, es el hogar de gallinas, ocas, burros, ovejas, caballos y vacas. Todos ellos nos ayudan a mejorar el ecosistema que nos rodea contribuyendo a activar la vida microbiana de la viña.



Climatología

Gramona está ubicada en la región del Alt Penedés, a 30km al sur de Barcelona. El clima es típicamente mediterráneo, de veranos calurosos y secos e inviernos moderados. Escoltadas al norte por la majestuosa montaña rocosa de Montserrat, nuestras viñas se encuentran protegidas durante los inviernos más severos.

Tipología de suelos

Nuestros suelos son fundamentalmente franco-arcillosos y calcáreos, puntualmente de aluvión al lado del río Anoia y pizarrosos a medida que nos acercamos a Montserrat. Se caracterizan, además, por la presencia de têtes de poupées, aglomeraciones calcáreas de origen bacteriano que mineralizan, refrescan y enriquecen el subsuelo y, por lo tanto, la planta.





- ALIANCES PER LA TERRA -
UN TRABAJO COLECTIVO BASADO EN LA FILOSOFÍA BIODINÁMICA





ALIANCES PER LA TERRA



Fundada por Gramona en 2015

Agrupación de viticultores fundada por Gramona en 2015 que sigue una filosofía de trabajo respetuosa con el entorno. Todos ellos conforman una de las extensiones de viña biodinámica más amplia del Penedés, con un total de 303 hectáreas y 50 más en conversión. Gramona les facilita los medios necesarios, la formación y el acceso a consultores con amplia experiencia en el viñedo de manera constante y continuada para que puedan poner en práctica la agricultura biodinámica de manera conjunta y colaborativa.

Contratos de vida de Viña

Asimismo, Gramona ha establecido una relación a largo plazo con todos ellos, mediante Contratos de Vida de Viña –un paradigma hoy en día único en contratos de tierra-, que pretende establecer una relación al menos tan larga como es la vida de la viña.



CELLER BATLLE

Una apuesta por la sostenibilidad

El Celler Batlle, construido en 2001, es la apuesta de la familia por el respeto al paisaje y el uso de energías renovables. Se encuentra en medio de los viñedos de Gramona, y todo lo que sobresale de este edificio es un tercio del total. El resto está bajo tierra, a unos ocho metros de profundidad. Gracias a esta arquitectura bioclimática, Gramona disminuye los impactos medioambientales, y, además, contribuye a reducir los consumos de energía. De este modo, la bodega siempre cuenta con una temperatura natural baja y constante, condición idónea para la elaboración del vino. Este esfuerzo se ve avalado por la renovación anual de la ISO 14001 y 9001 de respeto por el medioambiente, que llegó por primera vez en el año 2011 y se mantiene gracias al trabajo incansable de la familia.

ENERGÍAS RENOVABLES

Respetuosas con el medio ambiente

Desde entonces, el proyecto ha continuado con la instauración de energías renovables como la geotermia y la instalación de placas solares fotovoltaicas en el Celler Batlle y en la Cava Histórica, entre otros, con lo que hemos conseguido reducir hasta el 65% de consumo anual en energía eléctrica.

Asimismo hemos minimizado el peso de las botellas (de 900gr a 835gr). Por otro lado, hemos incorporado el uso de vehículos eléctricos para recorrer nuestros viñedos, lo que reduce el impacto medioambiental y la huella de carbono en la tierra.



CELLER BATLLE

1. $\frac{3}{4}$ partes del Celler están enterradas para reducir el impacto paisajístico y para ahorrar consumo de energía.
2. Luz led en toda la instalación eléctrica.
3. Mesa de selección + prensa de plato inclinado
4. Placas fotovoltaicas
5. Cargador de vehículos eléctricos
6. Zona de segregación de residuos
7. Depuradora
8. Pozos de geotermia
9. Balsa: agua de lluvia para hacer nuestros preparados biodinámicos
10. Granja: Caballos de tiro para trabajar nuestras tierras, ovejas para limpiar las cubiertas vegetales, gallinas, ocas, burros y vacas de la Albera para limpiar los bosques. Con su compost elaboramos nuestros preparados biodinámicos.
Casa Biodinámica
11. Compost



ELABORAMOS VINOS ESPUMOSOS DE LARGA CRIANZA

*Procesos artesanales:
rima, removido, pupitre, descorche y etiquetado.*

Desde principios del siglo XX, Gramona se distingue por elaborar algunos de los vinos espumosos con más larga crianza del mercado, desde los 30 meses de su espumoso más joven, hasta la Enoteca de 15 a 20 años.

A lo largo de la historia de la familia, hemos aprendido que el tiempo es el único factor común de los iconos del mundo del vino espumoso. Pues el tiempo es precisamente el que consigue que el vino alcance niveles de complejidad, equilibrio, elegancia y finura inalcanzables de otro modo, siempre y cuando se sepa conservar el vino vivo y fresco con los años.

Celofán elaborado por el sistema artesanal de principios del s.XX. Compostable y de origen vegetal avalado por la Agencia Catalana de Residuos.



Usamos tapón de corcho durante la crianza para todos nuestros vinos espumosos de más de 5 años y también para la gama de Argents.



VINOS TRANQUILOS Y DULCES

Con personalidad

Más allá de nuestros vinos espumosos, y gracias al arduo seguimiento y observación en el terruño, al rigor en la vinificación y a la experiencia de un equipo de enólogos y viticultores con Jaume Gramona a la cabeza, se ha concebido exitosamente una colección de vinos tranquilos y dulces, la mayoría de producción muy limitada.



ARTESANS
DEL
TEMPS



+ 180 meses de crianza

ENOTECA
Brut



+ 180 meses de crianza

ENOTECA
Brut Nature



+ 120 meses de crianza

CELLER BATLLE
Brut



+ 70 meses de crianza

III LUSTROS
Brut Nature



+ 48 meses de crianza

IMPERIAL
Brut · Ecológico

CORPINNAT

GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY



ARTESANS
DEL
TEMPS



+ 48 meses de crianza

ARGENT
Brut · Ecológico



+ 36 meses de crianza

ARGENT ROSÉ
Brut Nature · Ecológico



24 / 30 meses de crianza

ROSÉ
Brut · Demeter



+ 30 meses de crianza

LA CUVÉE
Brut · Ecológico



+ 30 meses de crianza

GRAN CUVÉE
de Postre

CORPINNAT

GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY

- VINOS DE LA FAMILIA -

Vinos elaborados por nuestra familia después de años de historias vividas en relación a cada vino, a cada variedad. Vinos que normalmente se crean a pesar de las tendencias, a contracorriente.



LA MACA
Macabeo
· Demeter ·



FONT JUI
Xarel·lo
· Demeter ·



MART
Xarel·lo vermell
· Ecológico ·

- VINOS DE LA FAMILIA -
VINOS TRANQUILOS



SAVINAT
Sauvignon blanc
· Demeter ·



MAS ESCORPI
Chardonnay
· Demeter ·



BRU
Pinot Noir
· Demeter ·



PINOTEAMO
Pinos
· Ecológico ·



INCORDIO
Incrocio Manzoni
· Ecológico ·

- VINOS DE LA FAMILIA -
DULCES Y DESTILADOS



VI DE GLASS
Riesling



VI DE GLASS
Xarel-lo



VI DE GLASS
Gewürztraminer



VI DE GLASS
Crianza



FRISANT DE GEL

- VINOS DE LA FAMILIA -
DULCES Y DESTILADOS



GRA A GRA
Blanco



GRA A GRA
Pinot Noir

*Destilado de
las «madres»
procedentes
de nuestros
espumosos*



MARC
de Gramona



LICOR MARC
de Gramona

*Un vino de recuerdos
y de alegrías.
Un vino para amar
el vino*



GESSAMÍ
· Ecológico ·

*Vinos
mediterráneos
y refrescantes*



MUSTILLANT
Blanco
· Ecológico ·



MUSTILLANT
Rosado
· Ecológico ·

Este catálogo está impreso en papel 100% reciclado procedente de madera de bosques certificados. Estos bosques garantizan la sostenibilidad del medio ambiente y contribuyen a mantener la biodiversidad y los procesos ecológicos.



Gramona

C/ Indústria, 36 · 08770 · Sant Sadurní d'Anoia · Barcelona
T +34 93 891 01 13 · www.gramona.com · info@gramona.com