



Treballem les nostres terres ininterrompudament des de mitjans del s. XIX. Som la 5^a i 6^a generació d'una família de tradició vitivinícola i creiem que el nostre valor més preuat és l'experiència i la humilitat que aquesta ens proporciona. Fidels a una filosofia sostenible per al nostre entorn, recorrem a l'agricultura biodinàmica per al cultiu de les nostres vinyes i per a l'elaboració dels nostres vins.

L'excel·lència de la llarga criança.

L'excel·lència d'un gran vi escumós s'obté amb el temps. Quant més temps aconseguim mantenir el vi viu i fresc, més temps podrem tenir-lo en criança amb els seus llevats. Aquest li aportarà complexitat, equilibri, elegància i finor, i serà la seva educació, la seva experiència a la vida.

Utilitzem tap de suro durant la criança per a tots els nostres escumosos de més de 5 anys i també per a la gamma d'Argent.



Elaboració de la cel·lofan pel sistema artesanal de principis del s.XX. Compostable i d'origen vegetal certificat per l'Agència Catalana de Residus.

ESTOIGS



Estoig 3 ampolles.
Amb aquest estoig pot triar les combinacions d'ampolles que desitgi.



Estoig 2 ampolles i 2 copes.
Amb aquest estoig pot triar les combinacions d'ampolles que desitgi.



- 1 Caixes de fusta de pi de 2 a 6 ampolles.
- 2 Fusta Sapeli d' 1, 3 o 5 ampolles.
- 3 Caixes de cartró. Combinació de 2 i 3 ampolles de Vi de Glass o de Gra a Gra.
- 4 Caixes 2 i 3 ampolles de vi escumós.
- 5 Caixa especial de Nadal de 6 ampolles de Gramona Imperial.

Gramona

ARTESANS DEL TEMPS

ARTESANS DEL TEMPS



- 1 **ENOTECA**
Brut
- 2 **ENOTECA**
Brut Nature
- 3 **III LUSTROS**
Brut Nature
- 4 **CELLER BATLLE**
Brut
- 5 **IMPERIAL**
Brut · Ecològic
- ZZ **ARGENT ROSÉ**
Brut · Ecològic
- 7 **ARGENT**
Brut · Ecològic

CORPINNAT
GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY

Gramona

C/ Indústria, 36.
08770, Sant Sadurni d'Anoia.
Barcelona, Espanya.

T. +34 93 891 01 13
www.gramona.com · info@gramona.com





Viticultura ecològica i biodinàmica.

No apliquem herbicides ni pesticides químics, sinó que emprem recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn. A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, elaborem els nostres propis preparats i el nostre compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

VINS DE LA FAMILIA



11 **FONT JUI**
Xarel·lo · Demeter

13 **LA MACA**
Macabeu · Demeter

15 **PINOTEAMO**
Pinot · Ecològic

17 **SAVINAT**
Sauvignon Blanc · Demeter

19 **VI DE GLASS**
Xarel·lo

21 **VI DE GLASS**
Criança

23 **GRA A GRA**
Blanc

25 **FRISANT DE GEL**
Gewürztraminer

27 **LICOR DE MARC**
de Gramona

12 **MART**
Xarel·lo Vermell · Demeter

14 **MAS ESCORPI**
Chardonnay · Demeter

16 **BRU**
Pinot Noir · Demeter

18 **INCORDIO**
Incrocio Manzoni · Ecològic

20 **VI DE GLASS**
Riesling

22 **VI DE GLASS**
Gewürztraminer

24 **GRA A GRA**
Pinot Noir

26 **MARC**
de Gramona

Elaboració.

Ens responsabilitzem de cada pas de l'elaboració dels nostres vins, des del camp fins l'ampolla. Collim el raïm manualment, utilitzem taula de selecció, entrem el raïm per gravetat, el premssem sencer, desfanguem i clarifiquem, possibilitant així la vinificació biodinàmica.

Xarel·lo, el nostre ADN.

Fa generacions ens vam adonar del potencial d'aquest raïm únic per aguantar anys de llarga criança. Avui sabem que és un dels raïms amb més antioxidants. Destaca per la seva capacitat de mantenir-se fresc i viu, conservant un cos jove alhora que desenvolupa l'esperit del propi vi.

CERTIFICAT BIODYVIN I DEMETER

Gramona va ser el primer celler d'Espanya en obtenir el certificat Biodyvin, específic per al sector del vi a nivell mundial. És compatible amb el segell Demeter per a tot tipus de cultius, i afecta tant a la viticultura com a la vinificació dels nostres vins.



28 **GESSAMÍ**
Ecològic (0,375 l / 0,75 l)

29 **MUSTILLANT BLANC**
Ecològic

30 **MUSTILLANT ROSAT**
Ecològic



La nostra granja

A l'agricultura biodinàmica es busca l'auto-suficiència, pel que el paper d'una granja és fonamental per elaborar-hi tots els elements precisos, com els adobs naturals, el compost, els preparats biodinàmics i les plantes medicinals.

Enmig de les nostres vinyes, la granja, un dels nostres tresors més preuats, és la llar de gallines, oques, ases, ovelles, cavalls i vaques. Tots ells ens ajuden a millorar l'ecosistema que ens rodeja contribuint a activar la vida microbiana de la vinya.