

Gramona Gramona Gessami (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Gramona
Nombre	Gramona Gessami
Año	2016
Uvas	Sauvignon (35 %) Muscat (35 %) Gewürztraminer (15 %) Muscat of Alexandria (15 %)
Ubicación	España > Cataluña
Categoría	Vino Blanco
Precio	9,90 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Alsace

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Se realizan maceraciones peliculares prefermentativas en frío para una máxima extracción aromática, seguidas de un suave prensado, obteniéndose sólo el mosto flor.
-------------	---

VIÑEDO

Viticultura	Manual, paso por mesa de selección y entrada por gravedad.
-------------	--

CLASIFICACIONES (1)

Guía	Wine Advocate - Robert Parker
Puntuación	100.0
Notas	90 punto Peñin

CATAS (1)

Gramona Gramona Gessami (2016)

Fecha **13 de diciembre de 2017**

Catador Curso De Cata

Puntuación **88.0**

Notas Vista

Pálido verdoso con reflejos brillantes.

Nariz

Gran intensidad aromática. Como si de un paseo de primavera se tratara, nos recuerda el frescor del aire puro, ramillete de flores blancas, jazmín, flor de azahar. Recuerdos a infusiones de camomila, tila. Albaricoques, melocotones, una brisa cítrica. Un vino fragante y lleno de frescor.

Boca

Entrada amable, cuerpo ligero y sedoso a su paso. Cierra una fantástica frescura.

Visual Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante

Olfato Flor de azahar, albaricoque, toques de manzana, con una compaginación de aromas muy interesante.

Boca Sedoso, manzana, sidra, muy complejo con fruta un poco sobremadura. Acidez muy presente.

Final dulce

Se nota el trabajo del enólogo.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
16/12/17	Consumido		