

Gessamí 2023 Gramona - 75 cl.

Gessami betekent jasmijn in het Catalaans. Dit cavahuis oogst zijn druiven net vooraleer ze volledig rijp zijn, en dit omdat oxidatie van de druif of het sap het grootste gevaar is voor cava. Dit resulteert in een laag alcoholische wijn binnen hun gamma stille wijnen.



Vinificatie

Inox cuves, schilmaceratie en gisting op lage temperatuur 13°-15°C.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024-2025
Te drinken tot: 2026



Serveren

Fris (8°C).



Proefanalyse

Aromatische explosie in neus en mond. Zeer floraal met exotische citrustoetsen in een zoete atmosfeer met veel fraicheur. Volrijpe smaak, sappig, druivig, met een zeker Sauvignon Blanc midden. Accent ligt op de fraicheur. Fruitig en aromatisch geheel met een droge finale. Prachtig als aperitiefwijn of in combinatie met Aziatische gerechten.

Beschrijving domein

“De absolute top in Cava.” Familiedomein gestart als pioniers in de bereiding van kwaliteitscava. De nadruk ligt hier vooral op zeer kwalitatief basismateriaal en een lange rijping sur latte. In de laatste generatie is men zich uitermate gaan interesseren in de biologische viticultuur & vinificatie. Gramona is ook de grondlegger van de oprichting van de DO Corpinnat waar de standaard voor het maken van de Spaanse bubbel uitermate hoog wordt gelegd.



Wijnstijl:

Mediterraan, fris en gastronomisch



Assemblage

Moscatel de Frontignac (35%),
Sauvignon blanc (35%),
Gewürztraminer (15%),
Moscatel de Alejandria (15%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Penedès



Wijndomein:

Gramona



Biodynamisch