

Corpinnat III Lustros Gran Reserva Brut Nature 2015 Gramona - 75 cl.



Vroeger liet men de wijn 15 jaar 'sur lattes' rijpen, vandaar de naam III Lustros. Dit is de meest strakke cuvée van Gramona. Gramona staat vooral bekend om zijn mooi uitgebalanceerde en fijn gedoseerde cuvées, maar deze III Lustros is een uitzondering: strak en mineraal, Brut Nature.



Vinificatie

Minimaal 84 maanden 'sur lattes' met kurk, dosage van 3 g/l.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024-2027
Te drinken tot: 2029



Serveren

10°C in een breed fluitglas.



Proefanalyse

Rassige sparkling met rijpe aroma's en de typische smaken en geuren van zijn langere rijping. Getoaste geuren en volrijpe fruitsmaken, lichte nootsmak. Beendroge, strakke en minerale stijl met veel broodkruim, wat voor een 'toasty' finale zorgt. Te vergelijken met speciale cuvées Brut Nature van grote huizen.



Wijnstijl:

Lang sur lattes en gastronomisch



Assemblage

Xarel.lo (65%), Macabeu (35%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

Corpinnat



Wijndomein:

Gramona



Biodynamisch

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.