



Trabajamos nuestras tierras ininterrumpidamente desde mediados del s. XIX. Somos las 5ª 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 ecológica y a la biodinámica en el cultivo de nuestras viñas y en la elaboración de nuestros vinos.

We have been working our land continuously since the mid-19th century. We are the fifth and sixth generation of a winemaking family and we consider our experience, and the humility that comes with it, to be our greatest asset. True to our belief in respecting the environment, we manage our vineyards and craft our wines according to biodynamic principles.



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

We use a cork stopper for the ageing of all our sparkling wines over 5 years old as well as for the Argents range.

La excelencia de la larga crianza.

La excelencia de un gran vino espumoso se alcanza con el tiempo. Cuanto más tiempo consigamos mantener el vino vivo y fresco, más tiempo podremos tenerlo en crianza con sus levaduras. Ésta le aportará complejidad, equilibrio, elegancia y finura, y será su educación, su experiencia en la vida.

The excellence through long ageing.

The excellence of a great sparkling wine is achieved over time. The longer we can keep the wine alive and fresh, the longer we can keep it ageing with yeasts. The ageing will bring complexity, balance, elegance, and finesse, and it will be its education, its experience in life.

Elaboración del celofán por el sistema artesanal de principios del s.XX. Compostable y de origen vegetal certificado por la Agencia Catalana de Residuos.

Elaboration of cellophane by the artisan system of the twentieth century and plant-based material by the Catalan Waste Agency.

ESTUCHES / CASES



Estuche 3 botellas / 3 bottles case

Con este estuche puede elegir las combinaciones de botella que desee. You can combine whichever bottles you wish in this gift box.



Estuche 2 botellas i 2 copas / 2 bottles and 2 glasses case

Con este estuche puede elegir las combinaciones de botella que desee. You can combine whichever bottles you wish in this gift box.



- 1 Cajas de madera de pino de 2 a 6 botellas. Pinewood boxes from 2 to 6 bottles.
- 2 Madera Sapeli de 1, 3 o 5 botellas. Sapeli Wood of 1, 3 or 5 bottles.
- 3 Cajas de cartón. Combinación de 2 y 3 botellas de Vi de Glass o de Gra a Gra. Carton boxes from 2 to 3 bottles of Vi de Glass or Gra a Gra.
- 4 Cajas de 2 y 3 botellas de vino espumoso. Boxes of 2 or 3 sparkling wine bottles.
- 5 Caja especial de Navidad de 6 botellas de Gramona Imperial. 6 bottles of Gramona Imperial special Christmas edition box.

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 · Ecológico
- 6 ARGENT ROSÉ Brut · Ecológico · Organic
- 7 ARGENT Brut · Ecológico · Organic

CORPINNAT GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY

Gramona

Indústria, 36 · 08770, Sant Sadurn d'Anoia. Barcelona, España.

Tel./ Phone +34 93 891 01 13 www.gramona.com · info@gramona.com





Viticultura ecológica y biodinámica

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.

Organic and biodynamic viticulture

We do not apply chemical herbicides or pesticides, but instead we use natural resources, with the primary aim of maintaining a balance in the environment.

Through biodynamics, which goes one step beyond organic growing, we breathe life into our vineyards and seek to raise levels of biodiversity: we preserve spontaneous ground cover in order to obtain spongy soils, we apply plant-based infusions and decoctions to avoid pest infestations, and we produce our own animal and vegetal compost from our orchard of medicinal plants and our farm of cows, sheep, chickens, and horses.

VINOS DE LA FAMILIA Family wines



11 **FONT JUI**
Xarel-lo · Demeter

13 **LA MACA**
Macabeo · Demeter

15 **PINOTEAMO**
Pinot · Ecológico · Organic

17 **SAVINAT**
Sauvignon Blanc · Demeter

19 **VI DE GLASS**
Xarel-lo

21 **VI DE GLASS**
Crianza

23 **GRA A GRA**
Blanco

25 **FRISANT DE GEL**
Gewürztraminer

27 **LICOR DE MARC**
de Gramona

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

14 **MAS ESCORPÍ**
Chardonnay · Demeter

16 **BRU**
Pinot Noir · Demeter

18 **INCORDIO**
Incrocio Manzoni · Ecológico

20 **VI DE GLASS**
Riesling

22 **VI DE GLASS**
Gewürztraminer

24 **GRA A GRA**
Pinot Noir

26 **MARC**
de Gramona

Elaboración. Nos responsabilizamos de cada paso de la elaboración de nuestros vinos, desde el campo hasta la botella. Recogemos la uva manualmente, utilizamos mesa de selección, entramos la uva por gravedad, prensamos los racimos enteros, desfangamos y clarificamos, posibilitando así la vinificación biodinámica.

Xarel-lo, el nostre ADN. Hace generaciones nos dimos cuenta del potencial de esta uva única para alcanzar larga crianza. Hoy sabemos que es una de las uvas con más antioxidantes. Destaca por su capacidad de mantenerse fresca y viva, conservando un cuerpo joven a la vez que desarrolla el espíritu del propio vino.

Production. We assume full responsibility for each step involved in the winemaking process, from the vineyards to the bottle. The grapes are picked by hand, go onto a sorting table, are transferred by gravity, lightly pressed, debourbaged and clarified, in order to make possible biodynamic winemaking.

Xarel-lo, genetics for the long ageing. Long ago, we came to understand the ability of this special grape variety to age well for long periods of time. Today, we know that it is one of the grapes with more antioxidants. It is remarkable for its ability to stay fresh and intense, retaining a youthful body as it develops the spirit of the wine itself.

CERTIFICACIÓN BIODIVIN 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.



DEMETER AND BIODIVIN STAMPS.

Gramona was the first winery in Spain to obtain the Biodyvin label. This label is compatible with the Demeter quality mark, which applies to all types of crops, and it covers both the viticulture and the winemaking of all Gramona's wines.



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

29 **MUSTILLANT BLANC**
Ecológico · Organic

30 **MUSTILLANT ROSAT**
Ecológico · Organic



Nuestra granja. 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.

Our farm. In biodynamics, self-sufficiency is sought, so that the role of a farm is essential to elaborate in it all the precise elements, such as compost, biodynamic preparations and medicinal plants. Among our vineyards, the farm, one of our greatest treasures, is home to chickens, geese, donkeys, sheep, horses and cows. All of them help us to improve the ecosystem that surrounds us, contributing to activate the microbial life of the environment.