



Descripción: elaboración Para entender el Proceso de Elaboración debemos distinguir la materia prima de la que partimos en cada caso. Madres del Cava que se destilan Son las levaduras expulsados , junto con un poco de vino que se pierde tras el degüello manual de nuestros cavas. Se recuperan y a partir de ahí, se realiza una única destilación, separando cuidadosamente las cabezas y las colas, recuperando sólo el corazón del destilado que es la parte más noble, la de mayor calidad. este destilado se envejece en barricas de diferentes maderas y orígenes durante varios años. Destilado de brisas de uva Se obtiene mediante la destilación discontinua por arrastre de vapor de las brisas de las variedades más aromáticas de nuestras vinificaciones, como el Gewürztraminer, muscat y Riesling. Utilizamos sólo el corazón del destilado. crianza Proceso importantísimo para la calidad final, donde tenemos la obligación de dar continuidad año tras año a la elegancia, equilibrio y finura de nuestros destilados. Envejecemos en roble francés y castaño por separado las holandas y las brisas provenientes de las pieles de nuestras uvas. Otra parte de las pieles se envejece en inoxidable hasta 2 años. Todo

## Marc De Gramona Gramona



Generós

Penedes

Catalogat. Sense existències

17.20€

IVA del 21 % inclòs

41

Graduació: 42.0º

Quantitat: 50 cl

Pes aproximat: 1.30 gr