



F
I
G
U
E
R
A
L
S

SAMSÓ 2016

Viticultura i vinyes

La Serra d'Almos (zona sud de la DO Montsant)

285 m

35-40 anys d'edat

Sòl argilo-calcari

Rendiments baixos: 3.000/4.000 kg/hac.

Finca envoltada de bosc. Vinya dividida en terrasses

Cultiu ecològic – Collita manual amb caixa petita

Vinificació

3 seleccions de raïm abans de fermentació. Fermenta en un foudre troncocònic i envelleix

14 mesos en foudres de 2.000L de roure austríac. Ni es clarifica ni es filtra

Raïm

100% Samsó

Tast

Color robí intens amb tocs violacis.

Nas: fruita negra madura com gerds i mores fulles seques. Notes minerals, grafit, tinta, terrós.

Boca: melmelada de fruit de bosc, especiats, herbes aromàtiques seques, terra mullada, nou moscada, vegetal, cedre. Taní marcat i integrat amb la alta intensitat aromàtica i la seva expressiva acidesa.

JOSEP GRAU
VITICULTOR

T. + 34 977 054 071 / +34 930 077 405
celler@josepgravicultor
www.fastdevins.com