

JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT GRANIT 2022



DO: DO. Montsant

Añada: 2022

Variedad: 100% Garnacha blanca

Edad del viñedo: 50 años– Una sola parcela dividida en 3 terrazas

Localización viñedo: Marçà

Suelo: Granito descompuesto

Botellas de esta añada : 9.024 botellas (0.75 cl.) – 100 botellas (1.5 L.)

Todos los trabajos en el viñedo son manuales y no utilizamos ningún producto químico- sintético.
Viticultura ecológica y algunas parcelas viticultura biodinámica.

Fermentación y crianza: Vendimiado a mano. Lo prensamos ligeramente con el raspón y transferimos a un foudre redondo de roble austriaco de Stockinger con capacidad de 2.000 L donde también hace la crianza durante 7 meses.

Nota de cata

De carácter complejo, mineral y sabroso. Aromas de albaricoque y manzana con toques de fruta un poco verde. Flores blancas y hierbas silvestres en su conjunto. Nos muestra mucha mineralidad, reflejo evidente del suelo de donde procede. Amplio en boca, sutil, elegante y con esencia mediterránea.

JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT

GRANIT



Puntuaciones

- ✓ Granit 2022 – 92 puntos – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special report
- ✓ Granit 2022 – 93 puntos – James Suckling 2023
- ✓ Granit 2022 – 93 puntos – Guia Peñin 2023
- ✓ Granit 2021 – 92 puntos – Robert Parker-Wine advocate 2022
- ✓ Granit 2021 – 93 puntos – James Suckling 2022
- ✓ Granit 2021 – 91 puntos – Guia Peñin 2022
- ✓ Granit 2020 – 93 puntos – James Suckling 2021
- ✓ Granit 2018 – 93 puntos – James Suckling
- ✓ Granit 2018 – 92 puntos – Guia Peñin
- ✓ Granit 2017 – 92 puntos – James Suckling