

JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT

GRANIT 2022



DO: DO. Montsant

Anyada: 2022

Varietat: 100% Garnatxa blanca

Edat de la vinya: 45 anys – Una sola parcel·la dividida en 3 terrasses

Localització vinya: Marçà

Sòl: Granit descompost

Ampolles d'aquesta anyada : 9.024 ampolles (0.75 cl.) – 100 ampolles (1.5 L.)

Totes les feines de la vinya son manuals i no utilitzem productes químics-sintètics.
Viticultura ecològica y algunes parcel·les viticultura biodinàmica

Fermentació i criança

Veremat a mà. El premsam lleugerament amb la seva rapa i transferim a un foudre rodó de roure austríac de Stockinger amb capacitat de 2.000 L. Li donem una criança en el mateix foudre durant 7 mesos.

Nota de tast

De caràcter complex, mineral i saborós. Aromes a albercoc i poma amb tocs de fruita un pel verda. Flors blanques i herba silvestre. En boca ens mostra molta mineraltat, reflex del tipus de sol d'on prové. Ampli en boca, subtil, elegant i amb essència mediterrània.

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT – MONTSANT

GRANIT



Puntuacions

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