# JOSEP GRAU
# VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT

## GRANIT 2023

**DO**: DO. Montsant
**Añada**: 2023
**Variedad**: 100% Garnacha blanca
**Edad del viñedo**: 4 5 años– Una sola parcela dividida en 3 terrazas
**Localización viñedo**: Marçà
**Suelo**: Granito descompuesto

Todos los trabajos en el viñedo son manuales y no utilizamos ningún producto químico-sintético. Viticultura ecológica y algunas parcelas viticultura biodinámica, de esta manera garantizamos la biodiversidad y sostenibilidad del viñedo i por lo tanto la esencia de su origen.

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, S.L. • C/ Orient, 2 - 43737 Gratallops (Tarragona) • www.josepgrauviticultor.com*

# JOSEP GRAU VITICULTOR

PRIORAT — MONTSANT

## GRANIT

Puntuaciones

- ✓ Granit 2023 – 92 puntos – James Suckling
- ✓ Granit 2022 – 93 puntos - Vinous
- ✓ Granit 2022 – 92 puntos – Robert Parker
- ✓ Granit 2022 – 93 puntos – Pedro Ballesteros (MW) – Club Oenologique
- ✓ Granit 2022 – 93 puntos – James Suckling
- ✓ Granit 2022 – 92 puntos – Tim Atkin
- ✓ Granit 2022 – 93 puntos – Guia Peñin
- ✓ Granit 2021 – 92 puntos – Robert Parker
- ✓ Granit 2021 – 93 puntos – James Suckling
- ✓ Granit 2021 – 91 puntos – Guia Peñin
- ✓ Granit 2020 – 93 puntos – James Suckling
- ✓ Granit 2018 – 93 puntos – James Suckling
- ✓ Granit 2018 – 92 puntos – Guia Peñín