



JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT GRANIT 2023

DO: DO. Montsant

Anyada: 2023

Varietat: 100% Garnatxa blanca

Edat de la vinya: 45 anys – Una parcel·la en tres terrasses

Localització vinya: Marçà

Sol: Granit descompost

Totes les feines a la vinya son manuals i no utilitzem productes químics-sintètics. Viticultura ecològica i algunes parcel·les agricultura biodinàmica, d'aquesta manera garantim la biodiversitat i sostenibilitat de la vinya, i per tant l'essència del seu origen.

Fermentació i criança: Veremat a mà. Un cop derrapat es premsa suaument i transferim a foudre ovalat de roure austríac de Stockinger amb capacitat de 2.000 L i 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 mineralitat, 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 2023 – 92 punts – James Suckling
- ✓ Granit 2022 – 93 punts - Vinous
- ✓ Granit 2022 – 92 punts – Robert Parker
- ✓ Granit 2022 – 93 punts – Pedro Ballesteros (MW) – Club Oenologique
- ✓ Granit 2022 – 93 punts – James Suckling
- ✓ Granit 2022 – 92 punts – Tim Atkin
- ✓ Granit 2022 – 93 punts – Guia Peñín
- ✓ Granit 2021 – 92 punts – Robert Parker
- ✓ Granit 2021 – 93 punts – James Suckling
- ✓ Granit 2021 – 91 punts – Guia Peñín
- ✓ Granit 2020 – 93 punts – James Suckling
- ✓ Granit 2018 – 93 punts – James Suckling
- ✓ Granit 2018 – 92 punts – Guia Peñín