JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT

GRANIT 2025

DO: DO. Montsant
Anyada: 2025
Varietat: 100% Garnatxa blanca
Edat de la vinya: 45 anys
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 mineraltat, reflex del tipus de sol d´on prové. Ampli en boca, subtil, elegant i amb essència mediterrània.

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

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT

GRANIT

Puntuacions

- ✓ Granit 2024 – 93 punts – Robert Parker
- ✓ Granit 2023 – 92 punts - Vinous
- ✓ Granit 2023 – 92 punts – James Suckling
- ✓ Granit 2023 – 92 + punts – Robert Parker
- ✓ Granit 2023 – 93 punts – Guia Peñin
- ✓ 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 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 Peñín