

# JOSEP GRAU VITICULTOR

PRIORAT – MONTSANT

## PEDRABONA 2022



**DO:** DOQ. Priorat

**Anyada:** 20212

**Varietats:** 50% Garnatxa negra – 50% Carinyena

**Edat de la vinya:** 80 - 113 anys

**Localització vinya:** Gratallops

**Sòl:** Llicorella

**Ampolles d'aquesta anyada:** 4.666 ampolles (0.75 cl.)

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

**Fermentació i criança:** Veremat a mà. Un cop derrapem el raïm, el transferim sencers a un foudre troncocònic de 2.500 L de roure austríac de Stockinger cada varietat on fermenta i amb un remuntatge diari. Un cop acabada la fermentació premsem i transferim part de la Garnatxa a un foudre de 870 L. i la resta a botes de 300 L de roure francès nous i de segon any durant 10 mesos.

### **Nota de tast**

Ens ofereix una àmplia gamma d'aromes. Fruits vermells i de bosc amb notes especiades, també cassis. Notes de fulla seca, cedre i grafit. Flors silvestres amb notes balsàmiques que ens recorden el caràcter mediterrani. Molt expressiu amb acidesa vibrant, refrescant i amb un final de boca perllongat i amable.

# JOSEP GRAU VITICULTOR

PRIORAT – MONTSANT

## PEDRABONA



### Puntuacions

- ✓ Pedrabona 2022 - 92 punts – Tim Atkin – Catalunya 2024 - Special Report
- ✓ Pedrabona 2021 - 94 punts – James Suckling 2023
- ✓ Pedrabona 2021 - 92 punts – Guia Peñin 2023
- ✓ Pedrabona 2020 - 93 punts – James Suckling 2022
- ✓ Pedrabona 2020 - 92 punts – Guia Peñin 2022
- ✓ Pedrabona 2019 - 92 punts – Guia Peñin 2020
- ✓ Pedrabona 2018 - 92 punts – Guia Peñin 2019
- ✓ Pedrabona 2017- 90 punts – Guia Peñin 2018