

JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT

LA FLORENS 2022

Aquest vi és un tribut a la Florentina (La Florens), mare de Josep Grau. Una historia humana i real que transmet el caràcter d'una dona a un gran vi.

DO: DO. Montsant

Anyada: 2022

Varietat: 100% Garnatxa negra

Edat de la vinya: 80 anys – 100 anys – Dues parcel·les

Localització vinya: Capçanes

Sòl: Calcari

Ampolles d'aquesta anyada: 12.478 ampolles (0.75 cl.) – 224 ampolles (1.5 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 sencer a tancs de formigó on fermentarà. Un cop acabada la fermentació premsem i transferim a foudres ovalats de roure austríac de Stockinger de 2.500 L de capacitat on tindrà una criança de 14 mesos.

Nota de tast

En boca és sedós i elegant amb una elegància vibrant. El crític James Suckling el descriu com “un vi afruitat i deliciós amb fruits vermells i una nota lleugera a xocolata i anous. Amb un cos mitja-sencer i uns tanins rodons i polits”.



JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT

LA FLORENS



Puntuacions

- ✓ Florens 2022 - 96 punts – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special report
- ✓ Florens 2021 - 94 punts – James Suckling 2023
- ✓ Florens 2021 - 93 punts – Guia Peñin 2023
- ✓ Florens 2020 - 94 punts – Robert Parker 2022
- ✓ Florens 2020 - 93 punts – James Suckling 2022
- ✓ Florens 2020 - 93 punts – Guia Peñin 2022
- ✓ Florens 2019 - 94 punts - James Suckling 2021
- ✓ Florens 2018 - 92 punts – James Suckling 2020
- ✓ Florens 2017 - 90 punts – Decanter
- ✓ Florens 2017 - 91 punts – James Suckling 2018
- ✓ Florens 2017 - 93 punts – Guia Peñin 2018