

JOSEP GRAU VITICULTOR

PRIORAT – MONTSANT

PEDRABONA 2023



DO: DOQ. Priorat

Anyada: 2023

Varietats: 50% Garnatxa negra – 50% Carinyena

Edat de la vinya: 80 - 115 anys

Localització vinya: Gratallops

Sòl: Llicorella

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

Fermentació i criaça: Veremat a mà. Un cop derrapem el raïm, el transferim sencers cada varietat a un foudre troncocònic de 2.500 L de roure austríac de Stockinger on fermenta. Un cop acabada la fermentació premsem i transferim part de la Garnatxa a un foudre de 870 L. i la resta de Garnatxa i Carinyena 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 - 94 punts – Robert Parker
- ✓ Pedrabona 2022 – 94 punts – Vinous
- ✓ Pedrabona 2022 - 92 punts – Tim Atkin
- ✓ Pedrabona 2022 – 93 punts – James Suckling
- ✓ Pedrabona 2022 – 92 punts – Guía Peñín
- ✓ Pedrabona 2021 - 94 punts – James Suckling
- ✓ Pedrabona 2021 - 92 punts – Guia Peñin
- ✓ Pedrabona 2020 - 93 punts – James Suckling
- ✓ Pedrabona 2020 - 92 punts – Guia Peñin
- ✓ Pedrabona 2019 - 92 punts – Guia Peñin
- ✓ Pedrabona 2018 - 92 punts – Guia Peñin
- ✓ Pedrabona 2017- 90 punts – Guia Peñin