

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT – MONTSANT
VESPRES BLANC
2022



DO: DO. Montsant

Anyada: 2022

Varietat: 100% Garnatxa blanca

Edat de la vinya: 25 anys

Localització vinya: Marçà

Sòl: Calcari amb una mica de granit descompost

Ampolles d'aquesta anyada: 6. 672 ampolles (0.75 cl.)

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

Fermentació i cria

Veremat a mà. Un cop derrapem el raïm el premssem i transferim a un dipòsit de ciment de 5.200 L. on tindrà lloc la fermentació. Un cop acabada reposa en el mateix dipòsit durant 7 mesos.

Nota de tast

Aroma a poma, pera, flors blanques, fonoll i un fons de notes cítriques. S'aprecien també al fons notes minerals i un punt herbaci. És fresc, amable i vibrant amb un estil molt mediterrani.

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT – MONTSANT

VESPRES BLANC



Ratings

- ✓ Vespres blanc 2022 – 90 points – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special Report
- ✓ Vespres blanc 2021 – 91 points – James Suckling (USA)
- ✓ Vespres blanc 2021 – 90 points – Guia Peñin '22
- ✓ Vespres blanc 2019 – 90 points – Guia Peñin '20