

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT – MONTSANT
VESPRES NEGRE
2022



DO: DO. Montsant

Anyada: 2022

Varietats: 70% Garnatxa negra – 20% Carinyena – 10% Syrah

Edat vinya: Garnatxa i Carinyena (50 – 70 anys) – Syrah (20 anys)

Localització vinya: Capçanes – Marçà – Falset

Sòl: Argilós-calçari

Producció anual: 22.284 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 criança: Veremat a mà. Un cop derrapem el raïm el transferim sencer a dipòsits de formigó de 5.200 litres on fermentarà. Un cop acabada premsam el raïm i transferim la meitat als mateixos dipòsits de formigó i la resta a foudres de roure austríac de Stockinger d'una capacitat de 2.000 i 2.500 litres on te lloc la criança durant 9 mesos.

Nota de tast

Generós en intensitat y amb aromes de fruits vermells així com notes balsàmiques. Amb un caràcter molt mediterrani. Textura sedosa, acidesa fresca i amb un final de boca molt elegant i perllongat.

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT – MONTSANT
VESPRES NEGRE



Puntuacions

- ✓ Vespres 2021 – 92 punts – James Suckling
- ✓ Vespres 2021– 91 punts – Guia Peñin
- ✓ Vespres 2020 – 91 punts – Robert Parker – Wine advocate
- ✓ Vespres 2020 – 92 punts – James Suckling
- ✓ Vespres 2020 – 90 punts – Guia Peñin
- ✓ Vespres 2018 – 93 punts – James Suckling
- ✓ Vespres 2018 – 90 punts – Guia Peñin
- ✓ Vespres 2017 – 92 punts – James Suckling
- ✓ Vespres 2016 – 91 punts – Andreas Larsson
- ✓ Vespres 2010 – 94 punts – 100 Best wines of the World – Wine & Spirits (USA)