

# JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT

## C A R E N E S



**DO:** DOQ. Priorat – VI DE VILA

**Anyada:** 2022

**Varietats:** Garnatxa blanca, Macabeu, Trepat blanc

**Anys de la vinya:** 80 – 120 anys

**Localització de la vinya:** Gratallops

**Tipus de sol:** Llicorella

**Producció anual:** 1.500 ampolles (0,75 cl.)

Totes les tasques a la vinya son manuals. No utilitzem productes sintètics. Seguint els principis de la viticultura orgànica i biodinàmica garantim la biodiversitat i sostenibilitat de la vinya i l'essència del seu origen.

### Fermentació i criança

Els raïms son lleugerament premsats amb les seves rapes durant 7 hores. La Garnatxa Blanca va fermentar dins un foudre de Franz Stockinger de roure austríac a temperatura controlada. Els Macabeus i el Trepat Blanc en barrica de roure francès de gra molt fi. La criança, en la sala de botes de 300 anys del celler, es va perllongar durant 7 mesos.

### Nota de tast

Carenès 2022 ens porta a un concepte de blanc poc habitual al Priorat. La seva complexitat d'una zona inigualable és plenament perceptible. Tot combinat amb una elegància i frescor que el fa tremendament seductor. Color daurat amb notes verdoses, net i brillant com la llum de Gratallops. Un nas seductor, fi, profund que convida a endinsar-se a la copa captant tots els registres de les fruites blanques, les flors de til·ler i les mantegues fresques, en un fons mineral inigualable.

En boca ens envaeix una sensació de plaer que barreja la untuositat moderada, l'acidesa equilibrant i el final que ens recorre llargament i ens convida a continuar degustant. Un blanc ple de misteri i seductor.

JOSEP GRAU  
VITICULTOR  
PRIORAT – MONTSANT

C A R E N E S

**Puntuacions**

- ✓ Carenes 2022 - 93 punts – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special Report
- ✓ Carenes 2022 – 93 punts – Guia Peñin 2023
- ✓ Carenes 2021 - 94 punts – Robert Parker-Wine advocate 2022
- ✓ Carenes 2021 - 93 punts – James Suckling 2023

