

JOSEP GRAU VITICULTOR

PRIORAT – MONTSANT
EL PAS DE L'ESTUDIANT
2022



El seu nom prové del camí que creua per la part superior de la vinya i que feien a peu els nens de la Serra d'Almos fins a Capçanes, per anar a escola. Un trajecte diari de 5 km i mig.

DO: DO. Montsant

Anyada: 2022

Varietats: 90% Garnatxa peluda – 7 % Carinyena – 3% Garnatxa blanca

Edat vinya: 1 parcel.la plantada al 1947

Localització vinya: Capçanes

Sòl: Calcari

Producció anual : 3.344 bottles (0.75 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 el raïm està derrapat el transferim a un foudre tronco cònic de roure Austríac de Stockinger d'una capacitat de 2.500 L. On fermenta. Un cop acabada, premsem el raïm i el tornem a transferir al mateix foudre per la criança que durarà 9 mesos.

Nota de tast

A la copa el vi mostra una presència etèria que ens embolcalla i ens omple d'aromes, fent present la fruita vermella petita que ens recorda les cireretes del bosc que envolta el celler. Mica en mica el vi creix fent-se absolutament gran dintre amb un equilibri meravellós. Es un vi pur, net i vibrant, que ens fa mantenir-nos atents a la seva evolució a la copa i que desperta admiració a cada minut que passa per la seva complexitat. En boca és un vi de gran profunditat, una cirera final a la gola ens dona la dimensió de la seva concentració plena de finor.

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT – MONTSANT
EL PAS DE L'ESTUDIANT



Puntuacions

- ✓ El pas de l'Estudiant 2022 - 94 punts – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special Report
- ✓ El pas de l'Estudiant 2021 - 93 punts – James Suckling