JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT

EL PAS DE L´ESTUDIANT 2023



DO: DO. Montsant
Añada: 2023
Variedades: 90% Garnacha Peluda - 7% Cariñena – 3% Garnacha blanca (Field blend)
Edad viñedo: 1 parcela de 1.5 Ha. Plantada en 1947 y mirando hacia el norte
Localización viñedo: Capçanes
Suelo: Calcáreo

Viticultura ecológica. Siguiendo los principios de la viticultura biodinámica

Fermentación y crianza:
Vendimiado a mano. Una vez despalillamos transferimos a un foudre tronco cónico de roble austríaco con una capacidad de 2.500 L. donde fermenta. Una vez acabada, prensamos y volvemos a transferir al mismo foudre de fermentación donde tendrá una crianza de 9 meses.

Nota de cata
En copa el vino muestra una presencia etérea que nos envuelve de aromas, haciéndose presente la fruta roja pequeña que nos recuerda las cerezas de bosque que rodean la bodega. El vino puro, limpio y vibrante, nos hace estar atentos a su evolución en copa y que despierta admiración en cada minuto que pasa por su complejidad. En boda es un vino de gran profundidad, una cereza final en el paladar nos da la dimensión de su concentración llena de finura.

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT



EL PAS DE L´ESTUDIANT

Puntuaciones

- ✓ El pas de l´Estudiant 2023 – 95 puntos – Parker (2026)
- ✓ El pas de l´Estudiant 2023 - 94 puntos – Parker (2025)
- ✓ El pas de l´Estudiant 2022 - 96 puntos – Club Oenologique – Pedro Ballesteros
- ✓ El pas de l´Estudiant 2022 - 97 puntos – Vinous
- ✓ El pas de l´Estudiant 2022 - 94 puntos – Parker
- ✓ El pas de l´Estudiant 2022 - 95 puntos – Peñin
- ✓ El pas de l´Estudiant 2022 - 95 puntos – James Suckling
- ✓ El pas de l´Estudiant 2022 - 94 puntos – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special report
- ✓ El pas de l´Estudiant 2021 - 93 puntos – James Suckling