

JOSEP GRAU  
VITICULTOR  
PRIORAT – MONTSANT  
VESPRES BLANC  
2023



**DO:** DO. Montsant

**Añada:** 2023

**Variedad:** 100% Garnacha blanca

**Edad viñedo:** 25 años

**Localización viñedo:** Marçà

**Suelo:** Granito descompuesto

Todos los trabajos en el viñedo son manuales y no utilizamos ningún producto químico-sintético. Viticultura ecológica y algunas parcelas viticultura biodinámica, de esta manera garantizamos la biodiversidad y sostenibilidad del viñedo i por lo tanto la esencia de su origen.

**Fermentación y crianza:**

Vendimiado a mano. Una vez despalillado prensamos ligeramente y transferimos a un huevo de hormigón 1.900 L. donde tendrá lugar la fermentación. Una vez acabada dejamos reposar en los mismos depósitos durante 7 meses.

**Nota de cata**

Aroma a manzana, pera, flores blancas, hinojo y un fondo de notas cítricas. También se aprecian notas minerales y un punto herbáceo. Es fresco, amable y vibrante con un estilo muy mediterráneo.

JOSEP GRAU  
VITICULTOR  
PRIORAT – MONTSANT  
VESPRES BLANC



**Puntuaciones**

- ✓ Vespres blanc 2022 – 90 puntos – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special report
- ✓ Vespres blanc 2021 – 91 puntos – James Suckling
- ✓ Vespres blanc 2021 – 90 puntos – Guia Peñin '22
- ✓ Vespres blanc 2019 – 90 puntos – Guia Peñin '20