

JOSEP GRAU  
VITICULTOR  
PRIORAT – MONTSANT  
VESPRES BLANC  
2023



**DO:** DO. Montsant

**Anyada:** 2023

**Varietat:** 100% Garnatxa blanca

**Edat de la vinya:** 25 anys

**Localització vinya:** Marçà

**Sòl:** Granit descompost

Totes les feines a la vinya son manuals i no utilitzem productes químics-sintètics. Viticultura ecològica i algunes parcel·les agricultura biodinàmica, d'aquesta manera garantim la biodiversitat i sostenibilitat de la vinya, i per tant l'essència del seu origen.

**Fermentació i criança**

Veremat a mà. Un cop derrapem el raïm el premsem i transferim a un ou de ciment de 1.900 L on tindrà lloc la fermentació. Un cop acabada reposa en el mateix dipòsit durant 7 mesos.

**Nota de tast**

Aroma a poma, pera, flors blanques, fonoll i un fons de notes cítriques. S'aprecien també al fons notes minerals i un punt herbaci. És fresc, amable i vibrant amb un estil molt mediterrani.

JOSEP GRAU  
VITICULTOR  
PRIORAT – MONTSANT

VESPRES BLANC



**Puntuacions**

- ✓ Vespres blanc 2022 – 93 punts – Guia Peñin
- ✓ Vespres blanc 2022 – 90 punts – Tim Atkin
- ✓ Vespres blanc 2021 – 91 punts – James Suckling
- ✓ Vespres blanc 2021 – 90 punts – Guia Peñin