JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT

VESPRES BLANC
2025



DO: DO. Montsant
Añada: 2025
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, S.L. • C/ Orient, 2 - 43737 Gratallops (Tarragona) • www.josepgrauviticultor.com

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