JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT

VESPRES BLANC
2025

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

JOSEP GRAU
VITICULTOR
PRIORAT — MONTSANT

VESPRES BLANC

Puntuacions

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