



JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT

C A R E N E S

DO: DOQ. Priorat – VI DE VILA

Anyada: 2023

Varietats: Garnatxa blanca, Macabeu, Trepapat blanc

Anys de la vinya: 80 – 120 anys

Localització de la vinya: Gratallops

Tipus de sol: Llicorella

Totes les tasques a la vinya son manuals. No utilitzem productes sintètics. Seguint els principis de la viticultura orgànica i biodinàmica garantim la biodiversitat i sostenibilitat de la vinya i l'essència del seu origen.

Fermentació i criança

Els raïms son lleugerament premsats amb les seves rapes. La Garnatxa Blanca va fermentar dins un foudre de Franz Stockinger de roure austríac de 870 L a temperatura controlada. Els Macabeus i el Trepapat Blanc en una barrica de roure francès de gra molt fi. La criança, en la sala de botes de 300 anys del celler, es va perllongar durant 7 mesos.

Nota de tast

Carenès 2023 ens porta a un concepte de blanc poc habitual al Priorat. La seva complexitat d'una zona inigualable és plenament perceptible. Tot combinat amb una elegància i frescor que el fa tremendament seductor. Color daurat amb notes verdoses, net i brillant com la llum de Gratallops. Un nas seductor, fi, profund que convida a endinsar-se a la copa captant tots els registres de les fruites blanques, les flors de til·ler i les mantegues fresques, en un fons mineral inigualable.

En boca ens envaeix una sensació de plaer que barreja la untuositat moderada, l'acidesa equilibrant i el final que ens recorre llargament i ens convida a continuar degustant. Un blanc ple de misteri i seductor.

JOSEP GRAU VITICULTOR PRIORAT – MONTSANT

C A R E N E S



Puntuacions

- ✓ Carenès 2022 – 94 punts – Robert Parker
- ✓ Carenès 2022 – 94 punts - Vinous
- ✓ Carenès 2022 – 93 punts – Guia Peñin
- ✓ Carenès 2022 – 94 punts – James Suckling
- ✓ Carenès 2021– 93 punts – Tim Atkin
- ✓ Carenès 2021– 94 punts – Robert Parker
- ✓ Carenès 2021– 93 punts – James Suckling
- ✓ Carenès 2021– 93 punts – Guia Peñin