



F
I
G
U
E
R
A
L
S

GARNATXA 2016

Viticultura i vinyes

La Serra d'Almos (zona sud de la DO Montsant)

280 m

35-40 anys d'edat

Rendiments baixos: 3.000/4.000 kg/ha

Finca envoltada de bosc. Vinya dividida en terrasses

Sòl argilo-calçari

Cultiu ecològic – Collita manual amb caixa petita

Vinificació

3 seleccions de raïm abans de fermentació. Fermenta en un foudre troncocònic i envelleix

14 mesos en foudres de 2.000L de roure austríac.

Ni es clarifica ni es filtra.

Raïm

100% Garnatxa Negra

Tast

Color robí amb tocs violacis.

Nas: Frescor, herbes mediterrànies, maduixa verda, magrana, violetes i espígol.

Boca: Notes balsàmiques, fons mineral, grosella verda, esbarzer.

Acidesa alta (tocs característics de vins Atlàntics), fresca, expressiu. Complex i directe.

JOSEP GRAU
VITICULTOR

T. + 34 977 054 071 / +34 930 077 405
celler@josepgraviticultor
www.tastdevins.com