



M A I M Ó 2016

Viticultura i vinyes

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

229 m

35-40 anys d'edat

Sòl argilo-calcari "Panal"

Rendiments baixos: 3.000/4.000 kg/hac.

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.

Nas: fruita vermella més madura, llaminer, fulla de figuera, cirera, mermelada de fruits vermells.

Boca: Pruna, tocs minerals, cirera madura, especiats. Lleuger toc de canyella. Textura sedosa, vellutada, taní rodó, suau.

JOSEP GRAU
VITICULTOR

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