



TERRITORI 2016

Viticultura i vinyes

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

250 m

35-40 anys d'edat

Sòl argilo-calcari

Rendiments baixos: 3.000/4.000 kg/hac.

Cultiu ecològic – Collita manual amb caixa petita

Vinificació

3 seleccions de raïm abans de fermentació. Cupatge dels 4 vins anteriors. 14 mesos en foudre de 2.000L roure austríac. Ni es clarifica ni es filtra.

Raïm

80% Garnatxa Negra

20% Samsó

Tast

Color robí intens.

Nas: fruita de bosc madura, tocs florals, confitures de fruits de bosc.

Boca: confitura de mores, gerd, notes balsàmiques, garriga, lleuger fons mineral i torrat.

Entrada àmplia, complex i voluminós. Acidesa valenta i fresca.

JOSEP GRAU
VITICULTOR

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