



P E D R A B O N A 2016



Viticultura i vinyes

Les vinyes tenen 25 anys i la parcel·la, orientada al sud-oest, està dividida en terrasses estretes, característiques del Priorat, sobre sòls de pissarra, a una alçada de 260 metres sobre el nivell del mar. El raïm prové d'una finca de 4 hectàrees de Bellmunt del Priorat que porta per nom Lo Panso.

Vinificació

Fermentació en dipòsits de ciment i envelliment en barriques de 500 litres de roure francès i 1 *foudre* de 2000L Stockinger durant 14 mesos.

Raïm

50% Carinyena (Samsó) - 50% Garnatxa Negra

Tast

Fruita negra del bosc (mora negra) molt madura i notes especiades, de regalèssia, llorer i tocs balsàmics i mentolats. Acidesa vibrant i molt fresc en boca, seguint l'estil dels vins de Josep Grau Víticulator.

T. + 34 977 054 071 / +34 930 077 405
celler@josepgraviticulator

W

JOSEP GRAU
VITICULTOR