



F  
I  
G  
U  
E  
R  
A  
L  
S

## GARNACHA 2016

### Viticultura y viñedos

La Serra d'Almos (zona sur DO Montsant)

280 m

35-40 años de edad

Suelo arcilloso y calcáreo

Rendimientos bajos: 3.000/4.000 kg/ha.

Cultivo ecológico – Recogida manual de la uva con caja pequeña.

### Vinificación

3 selecciones de uva antes de fermentación en foudre troncocónico y envejece 14 meses en foudres de 2000 L de roble austríaco. Ni se clarifica ni se filtra.

### Uva

100% Garnacha tinta

### Cata

Color rubí con toques violáceos.

Nariz: frescor, cereza verde, granada, violetas y lavanda

Boca: Notas balsámicas, fondo mineral, granada verde, zarza.

Acidez alta (toques característicos de vinos atlánticos), frescor, expresividad. Complejo y directo

JOSEP GRAU  
VITICULTOR

T. + 34 977 054 071 / +34 930 077 405  
celler@josepgraviticultor  
[www.tastdevins.com](http://www.tastdevins.com)