



F  
I  
G  
U  
E  
R  
A  
L  
S

## SAMSÓ 2016

### Viticultura y viñedos

La Serra d'Almos (zona sur DO Montsant)

285 m

35-40 años de edad

Suelo arcilloso y calcáreo

Finca rodeada de bosque. Viñedo dividido en terrazas

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% Mazuelo

### Cata

Color rubí intenso con toques violáceos.

Nariz: fruta negra y madura como la frambuesa o las moras, hojas secas. Notas minerales, grafito, tinta, terroso.

Boca: mermelada de frutos del bosque, toques especiados, hierbas aromáticas secas, tierra mojada, nuez moscada, vegetal y cedro.

Tanino marcado e integrado con la alta intensidad aromática y su acidez expresiva.

JOSEP GRAU  
VITICULTOR

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