



P
E
D
R
A
B
O
N
A
2016



Viticultura y viñedos

El viñedo tienen 25 años y la parcela, orientada al suroeste, está dividida en terrazas estrechas, características de Priorat, sobre suelos de pizarra, a una altura de 260 metros sobre el nivel del mar. La uva procede de una finca de 4 hectáreas de Bellmunt del Priorat que lleva por nombre Lo Panso.

Vinificación

Fermentación en depósitos de cemento y envejecimiento en barricas de 500 litros de roble francés y 1 foudre de 2000L Stockinger durante 14 meses.

Uva

50% Cariñena (Mazuelo) - 50% Garnacha Tinta

Cata

Fruta negra del bosque (mora negra) muy madura y notas especiadas, de regaliz, laurel y toques balsámicos y mentolados. Acidez vibrante y muy fresco en boca, siguiendo el estilo de los vinos de Josep Grau Víticulator.

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

www

JOSEP GRAU
VITICULTOR