

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Josep Grau La Florens Garnatxa Negra 2020
Vinícola	Josep Grau Viticultor
Safra	2020
País	Espanha
Região	Catalunya
SubRegião	Montsant
Tipo	tinto
Castas	100% Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em foudres ovais de carvalho austríaco
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	94 pts Revista Adega 94 pts Wine Advocate 93 pts James Suckling 93 pts Guia Peñin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Josep Grau é um enólogo catalão que não se rende aos modismos. Ele se encarrega de elaborar vinhos autênticos, utilizando muito pouco e respeitando a expressão da natureza.

Seguindo práticas orgânicas e biodinâmicas, Grau utiliza videiras próprias em sua gama de vinhos autorais. Na adega, realiza mínimas intervenções, prezando por fermentações totalmente espontâneas.

O projeto de Josep Grau iniciou em Montsant, denominação de origem que circunda a área de Priorat. Ele adquiriu em 2003 a primeira vinha na cidade de Capçanes, onde encontrou parcelas antigas de Garnacha e Cariñena.

Em homenagem a sua mãe, Florentina, criou este vinho empregando as uvas de Garnacha deste vinhedo, colhidas manualmente em plantas de 75 e 100 anos. Após a fermentação espontânea em cubas de concreto, o vinho estagia 12 meses em foudres de carvalho austríaco.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas quentes, com toques de ervas frescas, balsâmicos, especiarias doces e tosta



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

incrivelmente equilibrado, com um paladar redondo, taninos macios e muito frescor, garantindo ótima fluidez; os sabores são amplos, lembrando a avaliação olfativa, e levam a um fim de boca muito persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

pratos típicos da culinária catalã, como bife de vitela com boletus e natas, cordeiro grelhado, fricandó de ternera, rostir com coelho, frango e botifarra, além de queijo Manchego envelhecido