

CELLER  
JOSEP VICENS



## LO DIVUIT GRAUS

DO TERRA ALTA

*“Una Garnatxa Blanca atípica, fermentada en botas dobladas sin tostar”*

### COMPOSICIÓN

100% Garnatxa Blanca

### VIÑEDOS

Perdigons

### SUELOS

Franco Arcilloso

### VINIFICACIÓN

Fermentación en barricas sin tostar a temperatura controlada

### CRIANZA

6 meses de battonage con sus lías

### NOTA DE CATA

#### Olfativa

Muy expresivo, con notas de piña, pera madura, pimienta blanca y recuerdos de anís. Finas notas de canela y vainilla, que aportan toques sutiles de la crianza. Al abrirse aparecen recuerdos de maracuyá y rosa blanca.

#### Gustativa

Suave y con una gran cremosidad. Especiados que dan una sensación de complejidad amable. Sápidas notas de pera y piña, potenciadas por la salinidad del vino y su buena acidez. En retronasal recuerdos de anís, pimienta blanca y canela.