



ACÚSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

Varietats	93% Garnatxa blanca - 5% Macabeu - 1% Pansal - 1% Garnatxa negra
Maridatge	Formatge, arròs, marisc, carn blanca
Criança	7 mesos en tines inox (40%), fudres de roure Francès (20%), en àmfora (10%), ou de ciment (10%) i bótes de roure Francès de 300 i 400 litres (20%).
Anyada	2022
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Respectant molt els raïms, busquem l'expressivitat varietal d'aquests raïms autòctons fent una maceració pel·licular a 8-10°C durant 2 dies. (10%) i bótes de roure Francès de 300 i 400 litres (20%).

NOTA DE CATA

Vi pur, acústic, autòcton Color palla brillant, expressiu, herbes silvestres mediterrànies (fonoll, romaní), fruita fresca, cítrics flors blanques.

RECONeixEMENTS

93/100 punts Guia Peñín 2025

93/100 punts Guia Peñín 2024

92/100 punts Tim Atkin i Fintan Kerr, Catalunya Special Report 2024

92/100 punts Guia de Vins Gourmets 2024

90/100 punts Robert Parker, The Wine Advocate 2024

MARIDATGE

Formatge, arròs, marisc, carn blanca

ACÚSTIC CELLER

Acústic Celler va ser fundat l'any 2004 per Albert Jané quan es va enamorar de les meravelloses vinyes velles del Montsant.

POBLACIÓ

Marçà

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Natural

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Montsant

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Montsant

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2004

VITICULTURA

Ecològica