



ACÚSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

producto.variedad 93% Garnacha blanca - 5% Macabeo - 1% Pansal - 1% Garnacha tinta

producto.maridaje Queso, arroz, marisco, carne blanca

producto.crianza 7 meses en tinajas inox (40%), fuderías de roble Francés (20%), en ánfora (10%), huevo de cemento (10%) y barricas de roble Francés de 300 y 400 litros (20%).

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 14%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Natural

producto.momentoConsumo Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Respetando mucho las uvas, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas haciendo una maceración pelicular a 8-10°C durante 2 días. Fermentado y criado con sus lías a baja temperatura durante 7 meses en tinajas inox (40%), 3 fuderías de roble Francés (20%), en ánfora (10%), huevo de cemento (10%) y barricas de roble Francés de 300 y 400 litros (20%).

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino puro, acústico, autóctono. Color pajizo brillante. Aroma complejo, expresivo, hierbas silvestres mediterráneas (hinojo, romero), fruta fresca, cítricos flores blancas. Boca sabroso, complejo, buena acidez, fino, frutoso. Poesía de pétalos y amor.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93/100 puntos Guía Peñín 2025

93/100 puntos Guía Peñín 2024

92/100 puntos Tim Atkin y Fintan Kerr, Cataluña Special Report 2024

92/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2024

90/100 puntos Robert Parker, The Wine Advocate 2024

PRODUCTO.MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Montsant

BODEGA.REGION

Montsant

BODEGA.ANYOCREACION

2004

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com