



ACÚSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

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

producto.maridaje Queso, arroz, marisco, carne blanca
e

producto.crianza 7 meses en tinas inox (40%), fudras 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.gradoAlcoholico 14%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Natural

producto.momentoConsumo Relax o introspecció, Gastronòmic / 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 tinas inox (40%), 3 fudras 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.

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

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Montsant

BODEGA.REGION

Montsant

BODEGA.ANYOCREACION

2004

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica