



# ACÚSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

Variedades	93% Garnacha blanca - 5% Macabeo - 1% Pansal - 1% Garnacha tinta
Maridaje	Queso, arroz, marisco, carne blanca
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%).
Añada	2022
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

## ELABORACIÓN

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%).

## NOTA DE CATA

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.

## 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

---

## MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

---

## ACÚSTIC CELLER

Albert hace vinos puros, naturales, que expresan la austeridad de la cepa y el territorio sin filtros, tal y como son, con honestidad, como la música acústica, que es austera pero sincera y profunda.

**POBLACIÓN**

Marçà, Tarragona

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O. Montsant

**REGIÓN**

Montsant

**AÑO DE CREACIÓN**

2004

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Natural

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Ecológica