



# ACÚSTIC - FERMENTADO EN BARRICA MÁGNUM

**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** 2021

**Grado alcohólico** 14%

**Temperatura de servicio** 8-10 °C

**Viticultura** Ecológica

**Formato** 1,5 L

**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 austereidad 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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Natural

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O. Montsant

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**REGIÓN**

Montsant

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

2004

**VITICULTURA**

Ecológica