



ACÚSTIC - DOBLE MÁGNUM

Varietats	70% Carinyena - 30% Garnatxa negra
Maridatge	Carn vermella, formatge, rostits
Criança	10-11 mesos en bótes de roure francès. No es filtra ni clarifica per preservar-ne la identitat més pura.
Anyada	2020
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	12-15 °C
Format	3 L.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Respectant molt el raïm, busquem l'expressivitat varietal d'aquests raïms autòctons. Macerem el vi entre 10 i 15 dies. Posterior FML i criança en bótes.

NOTA DE CATA

Vi equilibrat, pur, de vinya, fruitós, acústic, sucós color cirera, tonalitat lilosa. Aroma de fruita vermella, violeta, herbes de tocador, especiat.

RECONeixEMENTS

95/100 punts Guia de Vins Gourmets 2023
94/100 punts Guia de Vins i Olis 2023
92/100 punts Guia Peñín 2024
92/100 punts Guia Peñín 2023
91/100 punts per Miquel Hudin 2023
90/100 punts Wine Advocate 2022 (Robert Parker)
9,53/10 punts Guia de Vins de Catalunya 2024
9,46/10 punts Guia de Vins de Catalunya 2023

MARIDATGE

Carn vermella, formatge, rostits

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