



ACÚSTIC - DOBLE MÁGNUM

producto.variedades 70% Cariñena - 30% Garnacha tinta

producto.maridaje Carne roja, queso, asados

producto.crianza 10-11 meses en barricas de roble Francés. No se filtra ni clarifica para preservar su identidad más pura.

producto.anyada 2020

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.formato 3 L.

producto.filosofiaDeElaboracion Natural

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Respetando mucho las uvas, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas. Maceramos el vino entre 10 y 15 días. Posterior FML y crianza en barricas.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino equilibrado, puro, de vid, frutoso, acústico, jugoso color cereza, tonalidad lilosa. Aroma a fruta roja, violeta, hierbas de tocador, especiado. En boca es frutoso, sabroso, lleno, complejo, largo, untuoso, buena acidez y post gusto largo. Poesía pura de finura y placer.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

95/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2023

94/100 puntos Guía de Vinos y Olis 2023

92/100 puntos Guía Peñín 2024

92/100 puntos Guía Peñín 2023

91/100 puntos por Miquel Hudin 2023

90/100 puntos Wine Advocate 2022 (Robert Parker)

9,53/10 puntos Guía de Vinos de Cataluña 2024

9,46/10 puntos Guía de Vinos de Cataluña 2023

PRODUCTO.MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Montsant

BODEGA.REGION

Montsant

BODEGA.ANYOCREACION

2004

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica