



ACÚSTIC - DOBLE MÁGNUM

producto.variedad 70% Cariñena - 30% Garnacha tinta
desTexto

producto.maridaje Carne roja, queso, asados
e

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.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.formato 3 L.
o

producto.filosofíaDeElaboración Natural

producto.momentoDeConsumo 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

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Montsant

BODEGA.REGION

Montsant

BODEGA.ANYOCREACION

2004

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com