



ACÚSTIC - DOBLE MÁGNUM

Variedades	70% Cariñena - 30% Garnacha tinta
Maridaje	Carne roja, queso, asados
Crianza	10-11 meses en barricas de roble Francés. No se filtra ni clarifica para preservar su identidad más pura.
Añada	2020
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Formato	3 L.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

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

MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

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