



ACÚSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

Varietats	100% Garnatxa
Maridatge	Carn vermella, formatge, rostits
Criança	5/6 mesos
Anyada	2023
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Els més romàntics, Gourmet

ELABORACIÓ

Respectant molt el raïm, busquem l'expressivitat de les varietats d'aquests raïms autòctons fent una maceració pel·licular a 8-10 °C durant unes hores.

Un cop finalitza la fermentació comença la criança sobre mares durant 5 mesos.

NOTA DE CATA

Color pell de ceba. Aroma potent de fruita vermella (maduixa i cirera), fruita madura i tocs d'herba mediterrània Saborós, fresc, llaminer i sedós a la boca.

Equilibrat i elegant alhora.

RECONeixEMENTS

91 / 100 punts Guia Peñín 2025

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