



ACÚSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

producto.variedad	100% Garnacha
descripci3n	
producto.maridaje	Carne roja, queso, asados
e	
producto.crianza	5/6 meses
producto.anyada	2023
producto.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.viticultura	Ecol3gica
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Natural
producto.momentoDeConsumo	Sopar romàntic, Gastron3mic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Respetando mucho las uvas, buscamos la expresividad de las variedades de estas uvas autóctonas haciendo una maceraci3n pelicular a 8-10 °C durante unas horas. El vino fermenta durante 4 semanas a muy baja temperatura (12°C) para conservar la finura y frutalidad de la uva. Un 20% del mosto fermenta en barricas nuevas de roble franc3s y el 80% en inoxidable. Una vez finaliza la fermentaci3n comienza la crianza sobre madres durante 5 meses.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color piel de cebolla. Aroma potente a fruta roja (fresa y cereza), fruta madura y toques de hierba mediterrànea. Sabroso, fresco, goloso y sedoso en boca.

Equilibrado y elegante al mismo tiempo. Rosado con capacidad de envejecimiento.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 / 100 puntos Guía Peñín 2025

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