



## ACUSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

**producto.variedad** 100% Garnacha  
**desTexto**

**producto.maridaje** Carne roja, queso, asados  
e

**producto.crianza** 5/6 meses

**producto.anyada** 2023

**producto.gradoAlcohólico** 15%

**producto.temperaturaDeServicio** 12-15 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** Natural

**producto.momentoConsumo** Sopar romàntic, Gastronòmic / Gourmet

### PRODUCTO.ELABORACION

Respetando mucho las uvas, buscamos la expresividad de las variedades de estas uvas autóctonas haciendo una maceración 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 frutosidad de la uva. Un 20% del mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés y el 80% en inoxidable.

Una vez finaliza la fermentación 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 mediterránea. Sabroso, fresco, goloso y sedoso en boca.

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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

## 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.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Natural

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica