



ACUSTIC - FERMENTADO EN BARRICA

Variedades	100% Garnacha
Maridaje	Carne roja, queso, asados
Crianza	5/6 meses
Añada	2023
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Los más románticos, Gourmet

ELABORACIÓN

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 frutalidad 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.

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

91 / 100 puntos Guía Peñín 2025

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