



# ACÚSTIC - MÁGNIMUM

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	2021
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Formato	1,5 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