



## ACÚSTIC

**producto.variedad** 70% Cariñena - 30% Garnacha tinta  
**desTexto**

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

**producto.crianza** 10-11 meses en barricas de roble Francés. No se filtra ni clarifica para preservar su identidad más pura.

**producto.anyada** 2021

**producto.gradoAlcohólico** 15%

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

**producto.formato** 75 cl.  
o

**producto.filosofíaDeElaboracion** Natural

**producto.momentoConsumo** Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció,  
Gastronòmic / Gourmet

### PRODUCTO.ELABORACION

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.

### PRODUCTO.NOTADECATA

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.

### PRODUCTO.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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

*iguazú*

VINS AL MAJOR

PRODUCTO.MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

---

*iguazú*

<https://www.iguazuvinos.com>

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

# *iguazú*

VINS AL MAJOR

**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

# *iguazú*

<https://www.iguazuvinos.com>

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