



# ACÚSTIC

producto.variedades	70% Cariñena - 30% Garnacha tinta
producto.maridaje	Carne roja, queso, asados
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.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	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 Catalunya 2024  
9,46/10 puntos Guía de Vinos de Catalunya 2023

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