iguazú
VINS AL MAJOR



AUDITORI

Varietats	76% Garnatxa blanca - 19% Xarel·lo (Pansal) - 5% Macabeu
Maridatge	Formatge, arròs, marisc, carn blanca
Criança	Criat amb les mares durant 10 mesos en ou de ciment, fudre i botes.
Anyada	2024
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	7-10 ºC
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofía d'elaboració	Natural
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Respectant molt el raïm, busquem l'expressivitat varietal d'aquestes varietats autòctones macerant el vi uns 15 dies posterior FML i criança en bótes.

NOTA DE CATA

Color molt intens per la maceració, l'envelliment i el treball de les mares. sabor llarg i intens.

RECONEIXEMENTS

["94\/100 punts Guia de Vins i Olis 2024\r\n94\/100 punts Guia de Vins i Olis 2023\r\n93","\/100 punts per Miquel Hudin 2023\r\n93\/100 punts Wine Advocate 2022 (Robert Parker)\r\n93\/100 punts Tim Atkin i Fintan Kerr, Catalunya Special Report 2024\r\n93\/100 punts Club Eonologique, Tast per Pedro Ballesteros MW\r\n93\/100 punts Guia Viure el Vi 2024\r\n92\/100 punts Guia Peñín 2025\r\n92\/100 punts Guia Peñín 2023\r\n9,62\/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024\r\nMedalla d'Or al Giroví 2023\r\nMedalla d'Or, Premis Vinari 2024"]

MARIDATGE

Formatge, arròs, marisc, carn blanca

iguazú
VINS AL MAJOR

ACÚSTIC CELLER

Acústic Celler va ser fundat l'any 2004 per Albert Jané quan es va enamorar de les meravelloses vinyes velles del Montsant.

POBLACIÓ
Marçà

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Montsant

REGIÓ
Montsant

ANY DE CREACIÓ
2004

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Natural

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Ecològica