iguazú
VINS AL MAJOR



AUDITORI

Variedades	76% Garnacha blanca - 19% Xarel·lo (Pansal) - 5% Macabeo
Maridaje	Queso, arroz, marisco, carne blanca
Crianza	Criado con sus lías durante 10 meses en huevo de cemento, fudre y botas.
Añada	2024
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	7-10 ºC
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Natural
Momento de consumo	Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

ELABORACIÓN

Respetando mucho las uvas, buscamos la expresividad varietal de estas variedades autóctonas macerando el vino unos 15 días Posterior FML y crianza en barricas.

NOTA DE CATA

Color muy intenso por la maceración, envejecimiento y el trabajo de las madres. Aromas frutales cítricos, especiados de sotobosque mediterráneo (hinojo, tomillo...) y aromas cremosos (del envejecimiento del vino con las lías). En boca graso, profundo, potente, graso, intenso, fresco con buena fruta cítrica, tacto especiado y cremoso. Posterior sabor largo e intenso.

RECONOCIMIENTOS

["94\/100 puntos Guía de Vinos y Olis 2024\n94\/100 puntos Guía de Vinos y Olis 2023\n93","\/100 puntos por Miquel Hudin 2023\n93\/100 puntos Wine Advocate 2022 (Robert Parker)\n93\/100 puntos Tim Atkin y Fintan Kerr, Cataluña Special Report 2024\n93\/100 puntos Club Eonologique, Cata por Pedro Ballesteros MW\n93\/100 puntos Guía Vivir el Vino 2024\n92\/100 puntos Guía Peñín 2025\n92\/100 puntos Guía Peñín 2023\n9,62\/10 puntos La Guía de Vinos de Cataluña 2024\nMedalla de Oro en el Giroví 2023\nMedalla de Oro, Premios Vinari 2024"]

MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

iguazú
VINS AL MAJOR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Montsant

REGIÓN
Montsant

AÑO DE CREACIÓN
2004

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Natural

VIÑEDO PROPIO
Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Yes

VITICULTURA
Ecológica