



AUDITORI

producto.variedades 76% Garnacha blanca - 19% Xarel·lo (Pansal) - 5% Macabeo

producto.maridaje Queso, arroz, marisco, carne blanca

producto.crianza Criado con sus lías durante 10 meses en huevo de cemento, fudre y botas.

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcoholico 14%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Natural

producto.momentoConsumo Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

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

PRODUCTO.NOTADECATA

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.

PRODUCTO.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"]

PRODUCTO.MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Montsant

BODEGA.REGION

Montsant

BODEGA.ANYOCREACION

2004

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica