



## AUDITORI

<b>Variedades</b>	76% Garnacha blanca - 19% Xarel·lo (Pansal) - 5% Macabeo
-------------------	--

<b>Maridaje</b>	Queso, arroz, marisco, carne blanca
-----------------	-------------------------------------

<b>Crianza</b>	Criado con sus lías durante 10 meses en huevo de cemento, fudre y botas.
----------------	--

<b>Añada</b>	2021
--------------	------

<b>Grado alcohólico</b>	14%
-------------------------	-----

<b>Temperatura de servicio</b>	8-10 °C
--------------------------------	---------

<b>Viticultura</b>	Ecológica
--------------------	-----------

<b>Formato</b>	75 cl.
----------------	--------

<b>Filosofía de elaboración</b>	Natural
---------------------------------	---------

<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas, 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\94\100 puntos Guía de Vinos y Olis 2023\93”, “\100 puntos por Miquel Hudin 2023\93\100 puntos Wine Advocate 2022 (Robert Parker)\93\100 puntos Tim Atkin y Fintan Kerr, Cataluña Special Report 2024\93\100 puntos Club Eonologique, Cata por Pedro Ballesteros MW\93\100 puntos Guía Vivir el Vino 2024\92\100 puntos Guía Peñín 2025\92\100 puntos Guía Peñín 2023\9,62\10 puntos La Guía de Vinos de Cataluña 2024\Medalla de Oro en el Giroví 2023\Medalla de Oro, Premios Vinari 2024”]

MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

---

## ACÚSTIC CELLER

Albert hace vinos puros, naturales, que expresan la austeridad de la cepa y el territorio sin filtros, tal y como son, con honestidad, como la música acústica, que es austera pero sincera y profunda.

**POBLACIÓN**

Marçà, Tarragona

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O. Montsant

**REGIÓN**

Montsant

**AÑO DE CREACIÓN**

2004

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Natural

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Ecológica