



## BRAÓ

<b>producto.variedad</b>	90% Cariñena - 10% Garnacha tinta
<b>desTexto</b>	
<b>producto.maridaje</b>	Carne roja, queso, asados
<b>e</b>	
<b>producto.crianza</b>	12 meses en barricas de roble Francés. No se filtra ni clarifica para preservar su identidad más pura.
<b>producto.anyada</b>	2021
<b>producto.gradoAlcohólico</b>	15%
<b>producto.temperaturaDeServicio</b>	12-15 °C
<b>producto.viticultura</b>	Ecológica
<b>producto.formato</b>	75 cl.
<b>o</b>	
<b>producto.filosofíaDeElaboracion</b>	Natural
<b>producto.momentoConsumo</b>	Sopar romàntic, 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

Carácter y seducción. Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, expresivo, complejo, elegante. Boca sabroso, frutal, taninos finos. Profundidad y placer. Potencia y elegancia. Seriedad y alegría.

### PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

94/100 puntos Guía Intervinos 2025

94/100 puntos Guía Peñín 2025

93/100 puntos Guía Peñín 2024

## PRODUCTO.MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Montsant

**BODEGA.REGION**

Montsant

**BODEGA.ANYOCREACION**

2004

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Natural

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica