



BRAÓ - MÁGNUM

Varietats	90% Carinyena - 10% Garnatxa negra
Maridatge	Carn vermella, formatge, rostits
Criança	12 mesos en bótes de roure Francès. No es filtra ni clarifica per preservar la seva identitat més pura.
Anyada	2019
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Els més romàntics, 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

Caràcter i seducció. Color cirera brillant. Aroma fruita madura, espècies dolces, expressiva, complexa, elegant. Boca saborós, fruïter, tanins fins. Profunditat i plaer. Potència i elegància. Serietat i alegria.

RECONeixEMENTS

94/100 punts Guia Intervins 2025

94/100 punts Guia Peñín 2025

93/100 punts Guia Peñín 2024

MARIDATGE

Carn vermella, formatge, rostits

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

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Natural

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Montsant

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Montsant

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2004

VITICULTURA

Ecològica