



BRAÓ - MÁGNUM

producto.variedad desTexto	90% Cariñena - 10% Garnacha tinta
producto.maridaje	Carne roja, queso, asados
producto.crianza	12 meses en barricas de roble Francés. No se filtra ni clarifica para preservar su identidad más pura.
producto.anyada	2019
producto.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.viticultura	Ecológica
producto.formato	1,5 L
producto.filosofiaDeElaboracion	Natural
producto.momentoConsumo	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.FILOSOFIADEELABORACION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica