



# BRAÓ - MÁGNUM

Variedades	90% Cariñena - 10% Garnacha tinta
Maridaje	Carne roja, queso, asados
Crianza	12 meses en barricas de roble Francés. No se filtra ni clarifica para preservar su identidad más pura.
Añada	2019
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Los más románticos, 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

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.

## RECONOCIMIENTOS

94/100 puntos Guía Intervinos 2025

94/100 puntos Guía Peñín 2025

93/100 puntos Guía Peñín 2024

## MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

## 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