



## BRAÓ - MÁGNUM

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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Natural

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O. Montsant

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**REGIÓN**

Montsant

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

2004

**VITICULTURA**

Ecológica