



ETERN

Vinyes velles de 70 a 95 anys.

Varietats	75% Carinyena - 25% Garnatxa
Maridatge	Carn vermella, formatge, rostits
Criança	El vi està envellit 12 mesos en bótes noves de roure francès de gra fi Allier de la millor selecció de la bota amb torrat molt lleuger.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

El raïm és collit a mà fent una primera selecció a la vinya i una posterior al celler.

NOTA DE CATA

Color cirera vora granat. Aroma balsàmic, espècies dolces, fruita confitada, savorós, mineral i elegant.

RECONeixEMENTS

95/100 punts Guia de Vins Gourmets 2024
94/100 punts Tim Atkin i Fintan Kerr Catalunya Special Report 2024
93/100 punts Robert Parker The Wine Advocate 2024
92/100 punts, DWWA Decanter 2024 Medalla de Plata
92/100 punts Guia Peñín 2024
92/100 punts Guia Intervins 2025
91/100 punts Club Eonologique, tast per Pedro Ballesteros MW
91/100 punts Guia Peñín 2025

9,64/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2025

Medalla d'Or al 12è Concurs Vinari 2024

MARIDATGE

Carn vermella, formatge, rostits

RITME CELLER

Volem ensenyar el ritme del Priorat, el ritme de la pissarra trencada i esquerdada, el ritme del sol abrasador a l'estiu i càlid i afectuós a l'hivern, el ritme de la brutal orografia de la zona, el ritme de la personalitat dels seus habitants i tradicions, el ritme de l'ànima de la seva profunda i mística història a través del ritme de les vinyes.

POBLACIÓ

La Vilella Alta, Tarragona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Natural

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O.Q. Priorat

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Priorat

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2010

VITICULTURA

Ecològica