



ETERN

Viñedos viejos de 70 a 95 años.

producto.variedad 75% Cariñena - 25% Garnacha
desTexto

producto.maridaje Carne roja, queso, asados
e

producto.crianza El vino está envejecido 12 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino Allier de la mejor selección de la bota con tostado muy ligero.

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Natural

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

La uva es cosechada a mano haciendo una primera selección en el viñedo y una posterior en la bodega.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color cereza borde granate. Aroma balsámico, especias dulces, fruta confitada. Boca potente, sabroso, mineral y elegante. Taninos maduros

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

95/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2024
94/100 puntos Tim Atkin y Fintan Kerr Cataluña Special Report 2024
93/100 puntos Robert Parker The Wine Advocate 2024
92/100 puntos, DWWA Decanter 2024 Medalla de Plata
92/100 puntos Guía Peñín 2024
92/100 puntos Guía Intervinos 2025
91/100 puntos Club Eonologique, cata por Pedro Ballesteros MW
91/100 puntos Guía Peñín 2025
9,64/10 puntos La Guía de Vinos de Cataluña 2025
Medalla de Plata, Premios Vinari 2024

PRODUCTO.MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

2010

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica