



## ETERN

Viñedos viejos de 70 a 95 años.

Variedades	75% Cariñena - 25% Garnacha
Maridaje	Carne roja, queso, asados
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.
Añada	2021
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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

### NOTA DE CATA

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

### 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

Medallas de Oro y Plata en Vinari 2024

MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

---

## RITME CELLER

Queremos enseñar el ritmo del Priorat, el ritmo de la pizarra rota y agrietada, el ritmo del sol abrasador en verano y cálido y cariñoso en invierno, el ritmo de la brutal orografía de la zona, el ritmo de la personalidad de los sus habitantes y tradiciones, el ritmo del alma de su profunda y mística historia a través del ritmo de las viñas viejas nobles de las variedades autóctonas.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O.Q. Priorat

### FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Natural

### REGIÓN

Priorat

### VIÑEDO PROPIO

Si

### AÑO DE CREACIÓN

2010

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Ecológica