



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 Enotológico, 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 Premis Vinaris 2024

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

RITME CELLER

Queremos ensenar 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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Natural

REGIÓN

Priorat

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2010

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Ecológica