



+ *RITME*

Vinyes entre 20 i 80 anys.

Varietats	100% Garnatxa blanca
Maridatge	Formatge, arròs, marisc, carn blanca
Criança	Criança conjunta amb les mares del vi durant 11 mesos.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Respectant molt l'arrel, busquem l'expressivitat varietal d'aquests raïms autòctons.

NOTA DE CATA

Color groc. Olor de fruita madura, anís i flors silvestres.

RECONeixEMENTS

92/100 punts Guia Peñin 2025

92/100 punts Guia Peñin 2024

MARIDATGE

Formatge, arròs, marisc, carn blanca

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