



# ["\", \"RITME\", \"\"]

Viñedos entre 20 y 80 años.

**producto.variedad** 100% Garnacha blanca  
**desTexto**

**producto.maridaje** Queso, arroz, marisco, carne blanca  
**e**

**producto.crianza** Crianza conjunta con las lías del vino durante 11 meses.

**producto.anyada** 2022

**producto.gradoAlcoholico** 14%

**producto.temperaturaDeServicio** 7-10 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.  
**o**

**producto.filosofiaDeElaboracion** Natural

**producto.momentoConsumo** Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

## PRODUCTO.ELABORACION

Respetando mucho el raíz, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas. Cosecha manual.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo. Olor a fruta madura, anís y flores silvestres. Untuoso, buena acidez, equilibrado.

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

92/100 puntos Guía Peñín 2025

92/100 puntos Guía Peñín 2024

## PRODUCTO.MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

**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