



## + RITME

Viñedos entre 20 y 80 años.

<b>Variedades</b>	100% Garnacha blanca
<b>Maridaje</b>	Queso, arroz, marisco, carne blanca
<b>Crianza</b>	Crianza conjunta con las lías del vino durante 11 meses.
<b>Añada</b>	2022
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Temperatura de servicio</b>	8-10 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Natural
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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

### NOTA DE CATA

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

### RECONOCIMIENTOS

92/100 puntos Guía Peñín 2025

92/100 puntos Guía Peñín 2024

### MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

## 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