



+ *RITME*

Viñedos entre 20 y 80 años.

Variedades	100% Garnacha blanca
Maridaje	Queso, arroz, marisco, carne blanca
Crianza	Crianza conjunta con las lías del vino durante 11 meses.
Añada	2022
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	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 Peñin 2025

92/100 puntos Guía Peñin 2024

MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Natural

REGIÓN
Priorat

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2010

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Ecológica