



RITME

Viñedos entre 20 y 40 años.

Variedades	45% Cariñena - 55% Garnacha
Maridaje	Carne roja, queso, asados
Crianza	Crianza 10 meses en barricas de roble francés.
Añada	2021
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

ELABORACIÓN

Respetando mucho las uvas, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas. Cosecha manual. Macerando el vino unos 15 días. Crianza en barricas de roble francés con tostado ligerísimo durante 10 meses. No se filtra ni clarifica para preservar su identidad más pura.

NOTA DE CATA

Color cereza intenso. Aromas de fruta roja y especias.

RECONOCIMIENTOS

95/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2024
92/100 puntos Guía Peñín 2025
92/100 puntos Guía Peñín 2024
91/100 puntos Robert Parker The Wine Advocate 2024
90/100 puntos Tim Atkin y Fintan Kerr Cataluña Special Report 2024
Medalla Plata, Premios Vinari 2024

MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O.Q. Priorat

REGIÓN

Priorat

AÑO DE CREACIÓN

2010

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Natural

VIÑEDO PROPIO

Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Yes

VITICULTURA

Ecológica