



RITME - MÁGNUM

Vinyes entre 20 i 40 anys.

Varietats	45% Carinyena - 55% Garnatxa
Maridatge	Carn vermella, formatge, rostits
Criança	Criança 10 mesos en bótes de roure francès.
Anyada	2018
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Respectant molt el raïm, busquem l'expressivitat varietal d'aquests raïms autòctons. Macerant el vi uns 15 dies.

NOTA DE CATA

Color cirera intens. Aromes de fruita vermella i espècies.

RECONeixEMENTS

95/100 punts Guia de Vins Gourmets 2024
92/100 punts Guia Peñín 2025
92/100 punts Guia Peñín 2024
91/100 punts Robert Parker The Wine Advocate 2024
90/100 punts Tim Atkin i Fintan Kerr Catalunya Special Report 2024
Medalla Plata, Premis Vinari 2024

MARIDATGE

iguazú
Carn vermella, formatge, rostits

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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