



# RITME - MÁGNUM

Viñedos entre 20 y 40 años.

**producto.variedades** 45% Cariñena - 55% Garnacha

**producto.maridaje** Carne roja, queso, asados

**producto.crianza** Crianza 10 meses en barricas de roble francés.

**producto.anyada** 2018

**producto.gradoAlcoholico** 15%

**producto.temperaturaDeServicio** 12-15 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 1,5 L

**producto.filosofíaDeElaboracion** Natural

**producto.momentoConsumo** Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

## PRODUCTO.ELABORACION

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.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Color cereza intenso. Aromas de fruta roja y especias.

## PRODUCTO.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

---

## PRODUCTO.MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

---

**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