



# RITME - MÁGNUM

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	2018
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas, 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

---

## 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

### FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Natural

### REGIÓN

Priorat

### VIÑEDO PROPIO

Si

### AÑO DE CREACIÓN

2010

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Ecológica