



◀ Ritme

12 unidades por caja

Garnacha y Cariñena / 2016

BODEGA: RITME CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.Q. Priorat

Vino Tinto

Con todo el respeto, admiración y humildad por la personalidad e historia del Priorat, Acústic Celler, quiere expresar su nobleza, tradición e historia a través de este vino. Quieren mostrar 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 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. La uva procede de viñas viejas de entre 20 y 80 años plantadas en terrenos llicorella (pizarra). La vendimia se realiza de forma manual. El vino se macera durante unos 15 días. Tanto la fermentación maloláctica como la crianza se realiza en barricas de roble francés con un ligero tostado durante 10 meses. Este vino no se filtra ni se clarifica para preservar su identidad más pura, por lo que puede presentar sedimentos.

Elaboración: Coupage

Crianza: Barrica

Graduación: 14,5%

Temperatura de servicio óptima: 16-18º C

Nota de cata:

Color cereza muy intenso. Presenta aromas de fruta roja y especias así como notas de madera muy bien integradas. Sabroso, afrutado y con unos taninos maduros y pulidos.

Maridaje:

Arroces de carne, Embutidos, Patés, Cordero asado, Quesos añejos, Goulash de ternera,

Carnes rojas con salsa, Caza de pluma.