



◀ Acústic Blanc F. Barrica

6 unidades por caja

Macabeo, Garnacha, Pansal y Garnacha Roja / 2016

BODEGA: ACÚSTIC CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Montsant

Vino Blanco

La filosofía para crear este vino es utilizar la sabiduría de los ancianos viñedos de las maravillosas variedades autóctonas y también la antigua tradición y el saber hacer de los ancianos viticultores de la tierra del Montsant. Es un vino acústico, sin electricidad que reivindica y busca las raíces y el valor de la viticultura tradicional enfrentándose a la globalización actual de los vinos llenos de maquillaje y tecnología pero faltos de alma, de personalidad y singularidad, etc.,. Volver a las raíces, a la singularidad de lo autóctono expresando el entorno más profundo de estos viñedos indomables vigilados por la majestuosa sierra del Montsant. Vinos finos, personales y elegantes que son fruto de estos viñedos ancianos tan sabios que buscan expresar su alma, singularidad y tradición. **Elaboración:** Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad varietal de estas variedades autóctonas. Selección en viñedo y vendimia manual en pequeñas cajas de 18 kg. Se macera el vino con el hollejo y fermentación de una parte en inox. durante 6 semanas y fermentación del resto en barricas nuevas de roble francés durante 3 meses. Todo el vino se trabaja con las lías haciendo batonage durante 4 meses.

Elaboración: Coupage

Crianza: Barrica

Graduación: 14%

Temperatura de servicio óptima: 8°C

Nota de cata:

Vino acústico, puro, de viña, color pajizo brillante. Aroma complejo, expresivo, hierbas silvestres

mediterráneas (hinojo, tomillo), fruta seca, flores blancas, cítricos, En boca es sabroso, complejo, frutoso, Poesía de pétalos y amor.

Maridaje:

Bacalao, parrillada de verduras, ensaladas complejas, cremas, pastas con salsa de pescado, ahumados, pescado azul, arroces caldosos.