



◀ Acústic

12 unidades por caja

Garnacha y Cariñena / 2015

BODEGA: ACÚSTIC CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Montsant

Vino Tinto

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. Elaborado con viñedos nobles de 35 a 65 años que provienen de la zona d'Els Guiamets, Masroig, Marçà, Capçanes, Ciurana y Cornudella del Montsant situadas entre 300 y 700 metros de altura. El vino es fruto de la bonita combinación de un 35% Garnacha que aporta finura, fragancia de fruta roja fresca y feminidad y un 65% de Samsò (Carinyena) que aporta color, estructura y fruta negra. Elaboración: Se macera el vino unos 15 días con numerosos "pigeages" al día para extraer respetuosamente todo el color de la uva. Prensado en una pequeña prensa vertical de madera. El día después de ser prensado trasiego del vino con sus lías a las barricas que están en los lagares subterráneos de la bodega para que haga la fermentación maloláctica. Crianza durante 9-10 meses en barricas de 1 y 2 vinos de roble francés. No se filtra ni se clarifica para preservar su identidad más pura.

Elaboración: Coupage

Crianza: Crianza

Graduación: 14,5%

Temperatura de servicio óptima: 17°C

Nota de cata:

Vino puro, acústic, unplugged ... vino jugoso de viña. Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta roja, violetas, hierbas de tocador, especiado. Boca frutoso, sabroso, lleno, complejo. Poesía de finura y elegancia.

Maridaje:

Cordero asado, Caza de pelo, Quesos de cabra, Civet, Carnes rojas, Estofados, Quesos curados.