



◀ Auditori

6 unidades por caja

Garnacha / 2014

BODEGA: ACÚSTIC CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Montsant

Vino Tinto

Vino de paisaje y sensaciones realmente especiales fruto de unas viñas viejas mágicas de Garnacha. La Garnacha es la reina de las variedades: exigente, seductora y única a la vez. Disfrutando de este vino tenemos la sensación de paz espiritual y equilibrio emocional, experimentada en un auditorio escuchando música acústica. **Viña:** Vino elaborado con viejas viñas mágicas de Garnacha de 3 pequeñas viñas Viñas de entre 70 a 90 años de edad. Terrenos pobres, pedregosos con una combinación de arcilla, arena, y pizarra. Elaborado 100% Garnacha que aporta finura, fruta, perfume y complejidad.

Elaboración: Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad varietal de estas variedades autóctonas, macerando el vino durante unos 15 días. Posterior FML y crianza en barricas de vino de roble francés con tostado ligerísimo durante 13 meses. No se filtra ni se clarifica para preservar su identidad más pura.

Elaboración: Monovarietal

Crianza: Crianza

Graduación: 14,5%

Temperatura de servicio óptima: 15-17°C

Nota de cata:

Vino tinto de color picota de capa alta con reflejos violáceos y formación de lágrima coloreada. Brillante y limpio. Muy equilibrado aromáticamente. Es expresivo y mineral, con aromas de fruta negra muy madura entremezclada con frutas rojas silvestres. Especies dulces, elegante fondo de hierbas aromáticas y un ligero aroma a flores blancas y de eucaliptus. Tiene una entrada

agradable y carnosa, con un paso por boca amplio, con taninos sedosos, carácter y fuerza. De postgusto largo y elegante. Por vía retronasal encontramos un vino equilibrado con recuerdos aromáticos a frutas maduras con especias dulces, balsámicos y un fondo de regaliz con tostados.

Maridaje:

Asados, carne de buey, carnes rojas a la parrilla, caa de pelo, chocolate, civet, cocidos, embutidos, jamón ibérico de bellota, quesos curados