



◀ Braó

6 unidades por caja

Garnacha y Cariñena / 2015

BODEGA: ACÚSTIC CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Montsant

Vino Tinto

Es un selección de viñedos ancianos (plantados entre los años 30 y 40) llenos de valor, fuerza y coraje que producen un fruto escaso (500 a 900 gr. por cepa) aunque lleno de expresión y singularidad. Braó era una palabra muy utilizada por nuestros antepasados que significaba "fuerza, valor, coraje". Estas son las palabras que mejor definen estos viñedos tan ancianos y maravillosos que contra todas las adversidades posibles han estado ofreciendo un fruto escaso y único durante sus 70 u 80 años de existencia. El vino es fruto de una combinación de 45% Garnatxa que aporta finura, fragancia de frutos rojos y complejidad y un 55% Samsó (Carinyena) que aporta color, estructura y masculinidad al vino. Vendimia manual en cajas de 20 kg. Selección manual de la uva en el viñedo y en la entrada en bodega. Maceración del vino unos 15 días con numerosos "pigeages" al día para extraer respetuosamente todo el color y poder de este fruto escaso.

Elaboración: Coupage

Crianza: Crianza

Temperatura de servicio óptima: 16°C

Nota de cata:

Color cereza picota, intenso, limpio y brillante con ribete violeta. Abundante lágrima tintada de caída lenta. Posee una elevada intensidad aromática. Fruta negra y roja a partes iguales y en todos sus estados de maduración aparecen muy bien ensambladas con aromas provenientes de su crianza en roble., tostados, torrefactos, especiados. De fondo aparece una agradable mineralidad. Tiene un buen ataque, con una entrada potente, con volumen. Describe un recorrido lento, concentrado, sedoso y muy sabroso. Presenta unos taninos intensos, algo rugosos pero compensados por una acidez muy refrescante y definida. Final largo y persistente

en el que destacan notas afrutadas.

Maridaje:

Carnes rojas asadas, estofados, civet, asados, caza menor, setas, quesos curados. Se recomienda decantar antes de consumir.