



◀ **Etern**

6 unidades por caja

Garnacha y Cariñena / 2015

BODEGA: RITME CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.Q. Priorat

Vino Tinto

Etern es un vino tinto del Priorat elaborado a partir de la selección de uvas Garnacha y Cariñena procedentes de excepcionales viñas viejas de entre 70 a 95 años con bajo rendimiento. La producción es muy limitada ya que solo salen de bodega 1660 botellas.

La filosofía de Acústic Celler es hacer vinos a partir de uvas de las variedades autóctonas mostrando la esencia de la zona. La uva se selecciona exhaustivamente y se vinifican de forma tradicional. Posteriormente, este vino envejece durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés Allier.

Elaboración: Coupage

Crianza: Reserva

Graduación: 15%

Temperatura de servicio óptima: 16-18°C

Nota de cata:

Color picota con ribetes morados de capa alta. Limpio y brillante. En nariz se presenta complejo y concentrado. Encontramos fruta negra madura, notas balsámicas, notas de sotobosque, cueros, ahumados, toques de pizarra y un fondo especiado. En boca se presenta muy potente y agradable a la vez. Es un vino voluminoso, amplio y complejo por su paso por boca. Taninos maduros y aterciopelados. Su post gusto es largo ligeramente secante con recuerdos aromáticos a frutos negros del bosque, chocolate, balsámicos, ahumados, toffee todo ello sobre un fondo mineral.

Maridaje:

Asados, carnes rojas con salsa, chocolate, civet, jamón ibérico de bellota, quesos curados, solo.
Decantar durante 40-60 min. antes de servir.