



acústic

CELLER

D.O. Montsant

acústic blanc 2009

Variedades:

65% *Garnacha Blanca* que le aporta estructura, peso en boca y notas cítricas y especiadas.

25% *Macabeo* de una zona con mucha altitud que aporta finura y notas florales.

10% *Garnacha Roja (o Gris)* que le aporta acidez y notas exóticas como pomelo, flor de azahar, piel de naranja...

5% *Pansal* que le aporta estructura y rusticidad

Elaboración:

Maceración pelicular en frío durante unos 2 días.

Prensado en una pequeña prensa vertical de madera

El 70 % del mosto fermenta durante seis semanas en depósito de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar los aromas y el 30 % se fermenta en barricas nuevas de roble francés durante 3 meses. Todo el vino se trabaja con las lías haciendo "batonage".



91 puntos

El objetivo de esta bodega es hacer vinos "*acústicos*", "*unplugged*", sin electricidad, que reivindicquen y busquen las raíces y el valor de la viticultura tradicional frente a la globalización actual de los vinos llenos de tecnología y maquillaje pero faltos de *alma, de personalidad y singularidad*.

Otros Vinos de esta Bodega

Acústic tinto: 40% Garnacha y 60% Cariñena
Viñedos viejos de entre 35 y 65 años

Braó: 60% Garnacha y 40% Cariñena
Viñedos viejos de entre 70 y 80 años

Auditori: 100% Garnacha de viñedos muy viejos

acústic
CELLER

