acústic

CELLER

DO MONTSANT



acústic tinto

VIÑAS VIEJAS NOBLES DE GARNACHA y CARINYENA

Variedades: Garnacha (le aporta frutosidad, frescura y finura) y un Cariñena (que le aporta color, estructura, fruta muy negra y especiados).
Terrenos: Terrenos pobres, duros con mucha piedra de perfil arcilloso o arenoso
Envejecimiento: 10-11 meses criado en barricas de roble francés de grano fino y tostado muy ligero
Ecológico: en conversión

Viñas viejas de 35 a 65 años de edad



acústic blanco

VIÑAS VIEJAS MARAVILLOSAS DE GARNACHA BLANCA, MACABEO, PANSAL Y GARNACHA ROJA

Variedades: 93% de garnacha blanca que le aporta estructura y carácter, estructura y capacidad de crianza, un 5% macabeo que le aporta finura y frutosidad, un 1% de pansal que le aporta estructura y capacidad de crianza y un % de garnacha roja (garnacha gris) que le aporta aromas exóticos y frescura.
Terrenos: Terrenos pobres, arcillas, arenas, guijarros y panal. Altitud entre 300 y 700 m. Rendimentos 2000-4000 kg / hect
Elaboración: Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas haciendo una maceración pelicular a 8-10 °C durante 2 días. Fermentación y crianza con sus lías durante 7 meses en depósito inox (40%), 3 fudres de roble francés (20%), en ánfora (10%), huevo de cemento (10%) y barricas nuevas de roble francés de 300 y 400 litros (20%).
Ecológico: a partir de la añada 2021.

Viñas viejas entre 40 y 80 años de edad



auditori

VIÑAS VIEJAS MÁGICAS DE GARNACHA

Variedades: 100% garnacha que aporta finura, fruta, perfume y complejidad
Terrenos: Terrenos pobres, pedregosos con una combinación de arcilla, arena, canto rodado y pizarra
Envejecimiento: 12 meses criado en barricas de roble francés de grano fino y tostado muy ligero
Vino Ecológico: a partir de la añada 2016

Viñas viejas de 70 a 90 años de edad



auditori blanco

VIÑAS VIEJAS MARAVILLOSAS DE TRES FINCAS

Origen: Vino de paisaje y sensaciones realmente especiales fruto de unos viñedos muy muy viejos mágicos de 3 viñas de 3 variedades diferentes: garnacha blanca, macabeo y pansal. Disfrutando de este vino, uno tiene la sensación de paz espiritual y equilibrio emocional experimentando en un auditorio, escuchando música acústica.
Viña:
Vino elaborado de viñas viejas. Las tres fincas más viejas: Garnacha blanca (76%) de la Finca Valsellada (año 1940), Pansal (19%) de la Finca La Serra (1936) i Macabeo (5%) de la Finca Tros de Marmellans (1952).

Elaboración: Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas haciendo una maceración pelicular a 8-10ºC durante 2 días. Fermentado en huevo de cemento, fudre de roble Francés de 1500 litros y barricas de 400 litros. Y criado con sus lías durante 10 meses.
Identidad: Forma de Auditorio y anfiteatro donde se simboliza la profundidad y el espacio del equilibrio emocional, la paz espiritual y el pensamiento y la filosofía universal.
Nota de cata: Color muy intenso por la maceración, envejecimiento y el trabajo de la lías. Aromas frutosos cítricos, especies de bajo bosque mediterráneo (hinojo, tomillo…) y aromas cremosos (del envejecimiento del vino con lías). En boca graso, profundo, potente, intenso, fresco con buena fruta cítrica, tacto especiado y cremoso. Posteriormente gusto largo e intenso. Vino que nos transporta al Montsant con la profundidad de las viñas viejas que sufren el clima extremo y los terrenos pobres y duros.
Ecológico: Si

Viñas viejas de 70 a 90 años de edad



braó

VIÑAS EXTREMADAMENTE VIEJAS DE GARNACHA Y CARINYENA

Variedades: 10% de garnacha que aporta finura, fruta y complejidad y un 90% de cariñena que aporta color, estructura y masculinidad al vino.
Terrenos: Terrenos pobres, arcillas, arenas, guijarros y panal. Altitud entre 300 y 700 m.
Envejecimiento: 12 meses criado en barricas de roble francés con tostado ligerísimo
Ecológico: a partir de la añada 2017

Viñas viejas de más de 60 años

www.acusticceller.com