

acústic

CELLER



AUDITORI BLANC

Auditori blanc, simfonia de plaer. Vinyes de més de 50 anys de garnatxa blanca, pansal i macabeu envellit en ous de ciment i ànforas, fudres i botes de roure francès durant 10 mesos.

Auditori blanco, sinfonia de plaer. Viñas de más de 50 años de garnacha blanca, pansal y macabeu envejecido en huevos de cemento y ánforas, fudres y barricas de roble francés durante 10 meses.

Auditori white, symphony of pleasure. Vineyards older than 50 years old of white grenache, pansal and macabeu aged in clay amphoras, concrete egg, French oak fudres and barrels during 10 months.



acustic@acusticceller.com
acustic@acustic.com

Condena Sulitosa / Condena Sulitosa / Condena Sulitosa
Indenada Sulitosa / Indenada Sulitosa / Indenada Sulitosa
Sulitosa Sulitosa / Sulitosa Sulitosa / Sulitosa Sulitosa
Sulitosa Sulitosa / Sulitosa Sulitosa / Sulitosa Sulitosa



EU ECOLABEL
AGRICULTURA UE



8 437008 073354

Auditori blanc 2021

D.O. Montsant

ORIGEN AUDITORI BLANC. Vi de paisatge i sensacions realment especials fruit d'unes vinyes molt molt velles màgiques de 3 vinyes de 3 varietats diferents: garnatxa blanca, macabeu i pansal (xarel.lo). Gaudint d'aquest vi un té la sensació de pau espiritual i equilibri emocional experimentat en un auditori escoltant música acústica.

VINYA. Vi elaborat de vinyes velles.

Les tres finques més velles: Garnatxa blanca (76%) de la Finca Valsellada (any 1940), Pansal (19%) de la Finca La Serra (1936) i Macabeu (5%) de la Finca Tros de Marmellans (1952).

ELABORACIÓ. Respectant molt el raïm, busquem l'expressivitat varietal d'aquests raïms autòctons fent una maceració pel·licular a 8-10°C durant 2 dies. Fermentat en ou de ciment, fudre de roure francès de 1500 litres i botes de 400 litres. I criat amb les seves lies durant 10 mesos.

IDENTITAT. Forma d'Auditori i amfiteatre on es simbolitza la profunditat i l'espai de l'equilibri emocional, la pau espiritual i el pensament i la filosofia universal.

NOTA DE TAST.

Color molt intens per la maceració, envelliment i el treball de les mares. Aromes fruitosos cítrics, especiats de sotabosc mediterrani (fonoll, farigola...) i aromes cremosos (de l'envelliment del vi amb les mares). En boca greixós, profund, potent, gras, intens, fresc amb bona fruita cítrica, tacte especial i cremós. Posterior gust llarg i intens.

Vi que ens transporta al Montsant amb la profunditat de les vinyes velles que pateixen el clima extrem i els terrenys pobres i durs.

Ecològic.

Embotellat 15 juliol de 2022

PREMIS.

Auditori Blanc 2021, ecològic.
93/100 punts Wine Advocate 2022 (Robert Parker)
92/100 punts Guía Peñín 2023
Medalla d'Or al Giroví 2023