

acústic

CELLER

Acústic Rosat 2023

D.O. Montsant



ORIGEN ACÚSTIC. La nostra filosofia per a crear aquest vi és aprofitar la saviesa de les vinyes velles autòctones i de l'antiga tradició dels ancians pagesos. En diem un vi acústic, sense electricitat, que reivindica i busca les arrels i el valor de la viticultura tradicional enfront de la "globalització" dels vins actuals plens de maquillatge i tecnologia.

Retornar a les arrels i a la imperfecció de l'autoctonisme, expressant l'entorn més profund d'aquestes vinyes indomables en l'entorn de la majestuosa serralada del Montsant. Vins fins, personals i elegants que expressen les característiques de les nostres vinyes sàvies amb tota naturalitat.

VINYA. Vinyes velles nobles de garnatxa negra de la D.O. Montsant. Les vinyes són diverses i provenen de la zona de Marçà, Capçanes, El Masroig, Els Guiamets i Cornudella del Montsant. Situades entre 300 i 700 metres d'altitud i amb una edat d'entre 25 a 50 anys, les nostres vinyes creixen en terrenys pobres i pedregosos amb una combinació d'argila, arena pedregosa i còdols rodats.

L'Acústic rosat està elaborat amb un 100% de Garnatxa negra.

ELABORACIÓ. Respectant molt el raïm, busquem l'expressivitat de les varietats d'aquests raïms autòctons fent una maceració pel·licular a 8-10 °C durant unes hores. El vi fermenta durant 4 setmanes a molt baixa temperatura (12°C) per a conservar la

ACÚSTIC ROSAT

Vi Acústic. Vi de vinya. Precioses vinyes velles de garnatxa negra. Elaborat en dipòsit i bota de roure francès.

Vino Acústico. Vino de viña. Preciosas viñas viejas de garnatxa tinta. Elaborado en depósito y barrica de roble francés.

Acoustic, unplugged wine. Beautiful ancient vineyards of Red Grenache. Wine made in tank and french oak barrels.



(100 ml) E = 365,9 kJ / 82,2 kcal
acustic@acusticceller.com
acusticceller.com

Contenidors Sulfites / Conté Sulfites / Bevid Sulfiteien
Indoloides Sulfites / Entipid Sulfite / Contéens Sulfites
Sulfites Sulfites / Venedid Sulfite / Sulfites Sulfites
Cisulfite Sulfites / Sulfite y Sulfite
Contenid Sulfites / Sulfite sulfite

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE
CERTIFIED ORGANIC BY CCPAE



8 437008 073057

finesa i fruitositat del raïm. Un 20% del most fermenta en botes noves de roure francès i el 80% en inoxidable.

Un cop finalitza la fermentació comença la criaça sobre mares durant 5 mesos.

Ecològic.

IDENTITAT. Presentació natural on s'hi expressa una representació abstracta que pot recordar un instrument acústic de corda (violoncel o guitarra acústica) o un gra de raïm negre imperfecte amb raigs violacis vius del vi o bé... depenent del sentit acústic de cadascú.

NOTA DE TAST

Color pell de ceba. Aroma potent a fruita vermella (maduixa i cirera), fruita madura i tocs d'herba mediterrània. Saborós, fresc, llaminer i sedós en boca.

Equilibrat i elegant al mateix temps. Rosat amb capacitat d'envelliment.

PREMIS.

Acústic rosat 2022 - Ecològic:
89 / 100 punts Guia Peñín 2024

Acústic rosat 2021 - Ecològic:
92 / 100 punts Miquel Hudín 2022
90 / 100 punts Wine Advocate 2022
(Robert Parker)
89 / 100 punts Guia Peñín 2023

Acústic rosat 2020 - Ecològic:
89 / 100 punts Guia Peñín 2022

Acústic rosat 2018 - Ecològic:
89 / 100 punts Guia Peñín 2020

Acústic rosat 2015:
89 / 100 punts Guia Peñín 2019
89 / 100 punts Guia Peñín 2018

89 / 100 punts Guia Peñín 2017

Acústic rosat 2014:
88 / 100 punts Wine Advocate 2015
(Robert Parker).
9,46 / 10 punts Guia de vins de Catalunya 2016.
90 / 100 punts Stephan Tanzer's International Wine Cellar – USA, 2016.
87 / 100 punts Guia Peñín 2017
89 / 100 punts Guia Peñín 2020

Acústic rosat 2012:
90 / 100 punts Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2013.
90 / 100 punts Guia Gourmets 2014.
9.3 / 10 punts Guia de Vins de Catalunya 2015 (*millor rosat de la DO Montsant*)

Acústic rosat 2011:
88 / 100 punts Guia Peñín 2013.
90 / 100 punts Stephan Tanzer International Wine Cellar , 2012.
9,32 punts a la Guia de Catalunya 2014.