

## Braó Magnum 2019 Acústic Celler - 150 cl. (Magnum)



Braó is een term die door de plaatselijke bevolking werd gebruikt om iets stevig, sterk, moedig, groots en krachtig te omschrijven. In de wijngaard worden de beste, 60/5 jaar oude stokken geselecteerd om in aanmerking te komen voor deze wijn. Opbrengsten van 500 à 900 gram per stok.



### Vinificatie

Alcoholische gisting in inox cuve met vervolgens nog een rijping van 12 maanden op nieuwe Franse eiken vaten. 30% nieuwe eiken vaten.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024  
Op zijn top: 2025-2028  
Te drinken tot: 2032



### Serveren

18°C In een groot glas. Eerste 4 jaar van release decanteren.



### Proefanalyse

Diepgekleurd, geurend naar rode rijpe pitvuchten met een zoetje; geen zwoele en zware neus maar verfijning. Jeugdig in de aanzet, mineralig met fris zuur op het palet. Een wijn van het complexe, rijke en terroirachtige type waar met kennis is omgesprongen met het zuiderse klimaat. Gewoon veel van alles, een Carignan van het hoogste niveau!



### Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en gastronomisch



### Assemblage

Garnatxa (60%), Cariñena (40%)



### Regio:

Catalunya



### Appellatie:

D.O. Montsant



### Wijndomein:

Acústic Celler

### Beschrijving domein

Acústic Celler is zonder twijfel hét succesverhaal van deze jonge appellatie. 2004 was nog maar zijn eerste millésime, maar intussen heeft hij naam gemaakt als dé topproducent van Montsant. Pure en fruitige wijnen met een vol en mediterraan karakter zijn zijn handelsmerk; hij gebruikt enkel vieilles vignes Garnacha en Carinyena en is daar ook zeer trots op. En met reden !



Biologisch