

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



Braó est le haut de gamme de la bodega. Braó est un terme jadis utilisé par la population locale pour désigner quelque chose de grand et fort, de costaud, de courageux et de puissant. Dans le vignoble on sélectionne les plus vieux pieds en fonction de ce vin: rendement de 500 à 900 grammes par cep.



Vinification

Fermentation en cuves inox, suivie d'un élevage de 12 mois en fûts neufs de chêne français.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2025-2028
A boire jusqu'à : 2032



Servir

18°C dans un grand verre, passer en carafe les trois premières années après embouteillage



Analyse des essais

Robe profonde, le nez plein de finesse et d'élégance, sans lourdeur, avec des fruits rouges à noyau mûrs. Belle vivacité, une attaque minérale et pleine de fraîcheur. Vin riche de grande complexité et marqué par le terroir. Le potentiel du climat méridional maîtrisé!

Description domaine

Acústic Celler est sans aucun doute la succès story de cette appellation. Bien que son premier millésime ne date que de 2004, c'est aujourd'hui un des plus fameux producteurs de Montsant. Sa marque de fabrique: des vins purs et fruités au caractère méditerranéen bien affirmé. Pour ce faire, il n'emploie que des vieilles vignes de Grenache et de Carignan. Et à raison!



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa (60%), Cariñena (40%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Acústic Celler



Biologique