

# acústic

CELLER

*Acústic Rosat 2021*  
*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 finesa i fruitositat del raïm. Un 20% del most fermenta en bótes noves de roure francès i el 80% en inoxidable.

**ACÚSTIC ROSAT**  
Vi Acústic Vi de vinya. Precioses vinyes velles de garnatxa negra. Parcialment fermentat en barrica de roure francès nou.  
Vino Acústico. Vino de viña. Preciosas viñas viejas de garnatxa tina. Parcialmente fermentado en barrica de roble francès nuevo.  
*Acoustic, unblended wine. Beautiful ancient vineyards of Red Grenache. Partially fermented in new French oak barrels.*

  
acustic@acusticceller.com  
acusticceller.com  
Cantons: Sallent / Canals / Sabinyà / Ribes / Soler /  
Penedès / Sant Sadurn / Sant Sadurn / Sant Sadurn /  
Sant Sadurn / Sant Sadurn / Sant Sadurn / Sant Sadurn /  
Catalunya / Catalunya / Catalunya / Catalunya /  
Catalunya / Catalunya / Catalunya / Catalunya /

8 437008 073057

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

Embotellat el Març de 2022.

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 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.