

# acústic

CELLER



Braó 2018  
*D.O. Montsant*

**ORÍGEN BRAÓ.** La filosofía para crear este vino es utilizar la sabiduría de los ancianos viñedos de las maravillosas variedades autóctonas y también la antigua tradición y saber hacer de los ancianos viticultores de la tierra del Montsant.

Es una selección de viñedos ancianos (plantados entre los años 30 y 40) llenos de valor, fuerza y coraje que producen un fruto escaso (500 a 900 gramos por cepa) aunque lleno de expresión y singularidad.

Queremos ofrecer y demostrar acústicamente, de manera natural y equilibrada el potencial de estos viñedos tan ancianos de estas maravillosas variedades autóctonas tan nobles como la Garnacha y la Cariñena.

Braó era una palabra muy utilizada por nuestros antepasados que significaba “fuerza, valor, coraje”. Estas son las palabras que mejor definen estos viñedos tan ancianos y maravillosos que contra todas las adversidades posibles han estado ofreciendo un fruto escaso y único durante sus 70 u 80 años de existencia.

**VIÑEDO.** Vino elaborado con viñedos extremadamente viejos (plantados en los años 30 – 40 del siglo pasado) de Garnatxa y Carinyena de 5 fincas de Capçanes, Marçà, Els Guiamets y Cornudella.

Terrenos pobres con mucha piedra de una combinación de arcilla, arena y cantos rodados.

El vino es fruto de una combinación de 10% Garnatxa que aporta finura, fragancia de frutos rojos y complejidad y un 90% Carinyena que aporta color, estructura y masculinidad al vino.

**ELABORACIÓN.** Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad varietal de estas variedades autóctonas. Vendimia manual en cajas de 20 kg. Selección manual

de la uva en el viñedo y en la entrada en bodega. Maceramos el vino unos 15 días con numerosos “pigeages” al día para extraer respetuosamente todo el color y poder de este fruto escaso. Prensado en una pequeña prensa vertical de madera. El día después de ser prensado trasiego del vino con sus lías en las barricas que están en los antiguos lagares subterráneos de la bodega para que haga la fermentación maloláctica. Crianza durante 12 meses en barricas nuevas y de 1 vino de roble francés.

**IDENTIDAD.** Presentación natural donde hay una representación abstracta que puede recordar unos cristales de la mineralidad del vino o la interesante silueta heterogenia de las cepas viejas de garnacha y cariñena... depende de la precepción de cada uno.

**NOTA DE CATA.** Carácter y seducción. Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, expresivo, complejo, elegante. Boca sabroso, frutoso, taninos maduros. Poderío, finura y elegancia. Profundidad y placer. Seriedad y alegría.

#### VINO ECOLÓGICO.

#### PREMIOS.

Braó 2018 (Ecológico):

96/100 puntos Guía de Vinos y Aceites 2022  
93/100 puntos Guía Peñín 2023  
93/100 puntos Guía Peñín 2022  
93/100 puntos Gilbert & Gaillard 2022  
93/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2021  
93/100 puntos por Miquel Hudin 2022  
91/100 puntos Wine Advocate 2020 (Robert Parker)  
90/100 puntos cata Andreas Larsson, 2022

Braó 2017 (Ecológico):

97/100 puntos Guía de Vinos y Aceites 2021  
95/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2020  
94/100 puntos by Miquel Hudin 2022  
93/100 puntos Guía Peñín 2022  
93/100 puntos Guía Peñín 2021  
92/100 puntos Guía Peñín 2020

92/100 puntos The Wine List – Lluís Romero  
9.62/10 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2022  
Medalla de Plata “SAKURA” Japan Women’s Wine Awards 2021  
90/100 puntos Guía Proensa 2022

Braó 2016 (En conversión a Ecológico):

98/100 puntos Guía de Vinos y Aceites 2020  
94/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2019  
93/100 puntos Guía Intervinos 2020  
94/100 puntos Guía Intervinos 2021  
94/100 puntos Guía Intervinos 2022  
94/100 puntos Guía Peñín 2021  
93/100 puntos Guía Peñín 2019  
93/100 puntos Guía Peñín 2020  
94.85/100 puntos Guía Wine Up! 2019  
94+ puntos Gold Taste Wine Up! 2020 (94.23/100) 31 del top 100  
93.77/100 puntos Guía Wine Up! 2021  
92/100 puntos Guía Vivir el Vino 2021  
92/100 puntos Guía de Vinos ABC 2021 – Juan Fernández-Cuesta  
92/100 puntos en Vinous (USA) by Josh Reynolds.  
92/100 puntos Wine Spectator Magazine (USA) 2021  
91/100 puntos Gilbert & Gaillard 2021, medalla de oro.  
91/100 puntos Cata James Suckling 2019  
9,64/10 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2020  
9.59/10 puntos en La Guia de Vins de Catalunya 2021

Braó 2015:

92/100 puntos Guía Peñín 2019  
92/100 puntos Guía Peñín 2020  
94/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2018  
91/100 puntos Gold Taste Wine Up! 2018  
92/100 puntos Wine Spectator 2018  
93/100 puntos Guía Intervinos 2019  
91/100 puntos Gilbert & Gaillard 2018  
91/100 puntos Andreas Larsson, 2018  
9,54/10 puntos en La Guia de Vins de Catalunya 2018  
9.57/10 puntos en La Guia de Vins de Catalunya 2019  
Medalla de Bronce Giroví 2018

Racimo Gran Oro en el Concurso Amavi 2018  
91/100 puntos Cata James Suckling 2019

Braó 2014:

91 / 100 puntos Guía Peñín 2019  
91 / 100 puntos Guía Peñín 2018  
90 / 100 puntos Guía Peñín 2017.  
90 / 100 puntos Robert Parker 2016  
Diploma Gold Taste 91+ Wine Up Club  
2017 (91.85 / 100 puntos.)  
90 / 100 puntos por Andreas Larsson.  
Medalla de Oro 90+ Gilbert&Gaillard 2017  
91 / 100 puntos Guía Peñín 2018.  
91 / 100 puntos Wine Spectator 2018.  
92 / 100 puntos Guía Intervinos 2018.  
90 / 100 puntos por Andreas Larsson.  
9,54 / 10 puntos Guia de Vins de Catalunya  
2018.

Braó 2013:

94/100 puntos Guía de vinos de Francia  
"Gilbert&Gaillard". Julio 2015.  
93/100 puntos Guía Peñín 2016.  
9,60/10 puntos Guía de vinos de Cataluña  
2016.  
91/100 puntos Stephen Tanzer's  
International Wine Cellar – USA, 2016.  
Medalla de Oro Gilbert&Gaillard 2016.  
93/100 puntos Wine Advocate 2016 (Robert  
Parker)  
93/100 puntos de la revista Wine Spectator  
de Octubre 2016  
93/100 puntos Guía Peñín 2017.  
92/100 puntos Guía francesa de vinos  
"Gilbert&Gaillard". Octubre 2016.  
92/100 puntos Robert Parker 2016  
94/100 puntos Guía Intervinos 2017  
94/100 puntos Guía Vinos Gourmets 2017  
93/100 puntos Wine Spectator 2016

Braó 2012:

92/100 puntos Stephen Tanzer's  
International Wine Cellar, 2014.  
91/100 puntos Guía Peñín 2015.  
92/100 puntos Guia Gourmets 2015.  
92/100 puntos Wine Advocate 2015 (Robert  
Parker).  
16/20 puntos por Jancis Robinson 2015.  
91/100 puntos Guía Peñín 2016.

Braó 2011:

93/100 puntos Guía Peñín 2015.  
93/100 puntos Guía Peñín 2014.  
92/100 puntos Stephen Tanzer's  
International Wine Cellar, 2013.  
90/100 puntos Guía Proensa 2014.  
86/100 puntos Guía Gourmets 2014.  
18/20 puntos por Jancis Robinson 2014.  
91/100 puntos Robert Parker 2014.  
9,5/10 puntos Guia de Vinos de Catalunya  
2015.  
9,53/10 puntos Guia de vinos de Cataluña  
2016.

Braó 2010:

92/100 puntos Guía Peñín 2013.  
7,75/10 puntos Guía Gourmets 2013.  
91/100 puntos Stephen Tanzer's  
International Wine Cellar, 2012.  
Gold Medal (Medalla de oro) en el Berliner  
Wein Trophy - Februry 2013.  
9,73/10 puntos Guia Vinos Catalunya 2015.

Braó 2009:

93/100 puntos Wine Advovcate 2011  
(Robert Parker).  
93/100 puntos Guia Peñín 2012.  
93/100 puntos Stephen Tanzer's  
International Wine Cellar, 2010.  
93/100 puntos Guía Peñín 2013.  
93/100 puntos Guía ABC Vino 2013.

Braó 2007:

91/100 puntos Wine Advocate 2009 (Robert  
Parker).  
92/100 puntos Stephen Tanzer's  
International Wine Cellar, 2010.  
92 / 100 puntos Guía Peñín 2010.

Braó 2006:

92/100 puntos Wine Advocate 2008 (Robert  
Parker).  
90 / 100 puntos Guía Peñín 2009.

Braó 2005:

94/100 puntos Wine Advocate 2007 (Robert  
Parker). El más puntuado de toda la DO  
Montsant.  
91/100 puntos Guía peñín 2007.  
91/100 puntos Wine Spectator (23 de enero  
del 2008).

