LAURONA

EL MIRALL DEL TEMPS

Fundat el 1999 per René Barbier · primer celler privat de la DO Montsant

by Fiona Fischer

LA CARA OCULTA DE LA GARNATXA

Blanc *2021*

MACABEU 53 % · GARNATXA NEGRA 47 %

El Blanc de Laurona és un secret d'entesos: Macabeu i Garnatxa negra de vinyes velles de gran altitud. Fermentat i criat sobre mares entre acàcia i roure francès, uneix la puresa d'un blanc amb la memòria d'un raïm negre. Durant anys, el blanc preferit de René Barbier. Un vi de taula, fet per durar.

VISTA	Groc molt pàl·lid, gairebé cristal·lí.
NAS	Pruna groga sobre un fons floral de flor de cirerer i d'ametller. Amb l'aireig s'expressa la criança: sotabosc, espígol silvestre, un punt de llumí.
BOCA	Atac suau i intens, acidesa neta, toc salí. Gran amplitud aromàtica al pas de boca; final llarg i elegant. Un blanc gastronòmic.

El que ha fet el temps

VEREMA	FERMENTACIÓ	CRIANÇA	GUARDA
2021	Acàcia i inox	Sobre mares	7 a 10 anys
vinyes velles d'altura	*bótes d'acàcia de 500 L i acer inoxidable*	*acàcia de 500 L i roure francès de 300 L*	*el temps revela*

VINIFICACIÓ

Dos camins per a un mateix vi: una part fermenta en bótes d'acàcia de 500 litres, l'altra en acer inoxidable. L'una per a la textura, l'altra per a la puresa, unides al final.

A TAULA

Rèvol amb beurre blanc · Arròs de mar tipus paella · Pollastre de Bresse amb nata i múrgoles

ALCOHOL	PH
13,3 %	3,14

ACIDESA
6,8 g/L

Un vi és un lloc, captat en un moment del temps. No el recreem. El preservem. El temps fa la resta.

TERROIR I ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓ · SILENCI EN AMPOLLA · EL TEMPS REVELA

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com

Ctra. de Bellmunt s/n · 43730 Falset (Tarragona) · Espanya

El vi només es gaudeix amb moderació