LAURONA

EL ESPEJO DEL TIEMPO

Fundado en 1999 por René Barbier · primera bodega privada de la DO Montsant

by Fiona Fischer

LA CARA OCULTA DE LA GARNACHA

Blanc *2021*

MACABEO 53 % · GARNACHA TINTA 47 %

El Blanc de Laurona es un secreto de entendidos: Macabeo y Garnacha tinta de viñas viejas de gran altitud. Fermentado y criado sobre lías entre acacia y roble francés, une la pureza de un blanco con la memoria de una uva tinta. Durante años, el blanco preferido de René Barbier. Un vino de mesa, hecho para durar.

VISTA	Amarillo muy pálido, casi cristalino.
NARIZ	Ciruela amarilla sobre un fondo floral de flor de cerezo y de almendro. Con la aireación se expresa la crianza: sotobosque, lavanda silvestre, un punto de cerilla.
BOCA	Ataque suave e intenso, acidez nítida, toque salino. Gran amplitud aromática en el paso de boca; final largo y elegante. Un blanco gastronómico.

Lo que ha hecho el tiempo

VENDIMIA

2021

viñas viejas de altura

FERMENTACIÓN

Acacia e inox

barricas de acacia de 500 L y acero inoxidable

CRIANZA

Sobre lías

acacia de 500 L y roble francés de 300 L

GUARDA

7 a 10 años

el tiempo revela

VINIFICACIÓN

Dos caminos para un mismo vino: una parte fermenta en barricas de acacia de 500 litros, la otra en acero inoxidable. Una para la textura, otra para la pureza, unidas al final.

EN LA MESA

Rodaballo con beurre blanc · Arroz de mar estilo paella · Pollo de Bresse con nata y colmenillas

ALCOHOL	PH
13,3 %	3,14

ACIDEZ

6,8 g/L

Un vino es un lugar, captado en un momento del tiempo. No lo recreamos. Lo preservamos. El tiempo hace el resto.

TERROIR Y ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓN · SILENCIO EN BOTELLA · EL TIEMPO REVELA

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