

LA MEMÒRIA D'UNA ANYADA

# Mític 2014

SYRAH 48 % · GARNATXA 29 % · CARINYENA 14 % · CABERNET SAUVIGNON 9 %

Mític és la memòria d'una anyada. Quatre varietats, veremades en diversos pobles, es troben cada any en proporcions diferents: la Garnatxa aporta la fruita, la Carinyena la densitat, la Syrah els seus matisos, la Cabernet Sauvignon la seva estructura. El cupatge en el sentit més noble: tot un paisatge en una sola copa.

**VISTA** Robí intens, cor profund, ribet brillant.

**NAS** Complex, d'intensitat marcada. Espècies mediterrànies i nou moscada, garriga de pins i alzines; fruita vermella madura i avellana. En retronasal, aranyó i pruna silvestre, amb un punt salí de licor d'aranyons.

**BOCA** Atac ampli, trama mineral de roca blanca. Gran volum; l'alcohol el sosté una acidesa especiada que manté la frescor. Final molt llarg, d'aranyó i espècies.



## El que ha fet el temps

| VEREMA      | CRIANÇA EN BÓTA               | EN AMPOLLA                          | GUARDA          |
|-------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| 2014        | 12 a 18 mesos                 | ≥ 4 anys                            | 10 a 30 anys    |
| DO Montsant | roure francès, botes de 500 L | afinat en ampolla, al nostre celler | el temps revela |

### VINIFICACIÓ

Quatre varietats, una sola veu. En dipòsits de 50 hectolitres, una llarga maceració amb remuntats i bazuquejos: escoltem el raïm i després el deixem parlar.

### A TAULA

Espatlla de xai confitada amb herbes de garriga · Colomí rostit, suc d'espècies dolces · Formatges d'ovella curats

| ALCOHOL | PH  |
|---------|-----|
| 15 %    | 3,7 |
| ACIDESA |     |
| 4,4 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