

LA MEMORIA DE UNA AÑADA

Mític 2015

SYRAH 42 % · GARNACHA 30 % · CARIÑENA 21 % · CABERNET SAUVIGNON 8 %

Mític es la memoria de una añada. Cuatro variedades, vendimiadas en varios pueblos, se encuentran cada año en proporciones distintas: la Garnacha aporta la fruta, la Cariñena la densidad, la Syrah sus matices, la Cabernet Sauvignon su estructura. El ensamblaje en su sentido más noble: todo un paisaje en una sola copa.

- VISTA** Rubí profundo, corazón denso, ribete aún vivo.
- NARIZ** Intensidad marcada: especias mediterráneas y nuez moscada, monte de pinos y encinas, fruta roja madura y avellana. En retronasal, endrina y ciruela silvestre, con un punto salino de licor de endrinas.
- BOCA** Ataque potente y concentrado, sobre una trama mineral de roca blanca. La añada da un vino denso, de taninos aún firmes, sostenido por una acidez especiada. Final muy largo, de endrina y especias.



2015

Lo que ha hecho el tiempo

VENDIMIA	CRIANZA EN BARRICA	EN BOTELLA	GUARDA
2015	12 a 18 meses	≥ 4 años	10 a 30 años
DO Montsant	roble francés, barricas de 500 L	afinado en botella, en nuestra bodega	el tiempo revela

VINIFICACIÓN

Cuatro variedades, una sola voz. En depósitos de 50 hectolitros, una larga maceración con remontados y bazuqueos: escuchamos la uva y luego la dejamos hablar.

EN LA MESA

Paletilla de cordero confitada con hierbas de monte · Pichón asado, jugo de especias dulces · Quesos de oveja curados

ALCOHOL	PH
14,4 %	3,77
ACIDEZ	
4,1 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