

LA MEMÒRIA D'UNA ANYADA

Mític 2016

SYRAH 35 % · CARINYENA 29 % · GARNATXA 26 % · CABERNET SAUVIGNON 8 %

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 profund, lleugers reflexos d'evolució al ribet.
- NAS** El vi s'obre amb la fruita: fruita vermella madura i pruna, a les quals s'afegeixen les espècies mediterrànies i la garriga de pins i alzines. Registre encara fresc, l'evolució no domina.
- BOCA** Boca oberta i fosa: la fruita sosté el pas de boca, els tanins s'han suavitzat, l'acidesa especiada manté la frescor. Final llarg. L'anyada que millor es beu avui.



2016

El que ha fet el temps

VEREMA	CRIANÇA EN BÓTA	EN AMPOLLA	GUARDA
2016	12 a 18 mesos	≥ 4 anys	10 a 30 anys
DO Montsant	roure francès, bótes 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 %	3,62
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