LAURONA

EL ESPEJO DEL TIEMPO

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

*by Fiona Fischer*

LA MEMORIA DE UNA AÑADA

# Mític *2016*

SYRAH 35 % · CARIÑENA 29 % · GARNACHA 26 % · 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, ligeros reflejos de evolución en el ribete.

**NARIZ** El vino se abre con la fruta: fruta roja madura y ciruela, a las que se suman las especias mediterráneas y el monte de pinos y encinas. Registro aún fresco, la evolución no domina.

**BOCA** Boca abierta y fundida: la fruta sostiene el paso de boca, los taninos se han suavizado, la acidez especiada mantiene la frescura. Final largo. La añada que mejor se bebe hoy.

## *Lo que ha hecho el tiempo*

| VENDIMIA | CRIANZA EN BARRICA | EN BOTELLA | GUARDA |
|---|---|---|---|
| 2016 | 12 a 18 meses | Hasta que esté listo | 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 |
|---|---|
| 15,3 % | 3,62 |

| ACIDEZ |
|---|
| 4,4 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

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

*El vino solo se disfruta con moderación*