

LA MEMÒRIA D'UNA ANYADA

Mític 2017

CARINYENA 73 % · GARNATXA 19 % · CABERNET SAUVIGNON 7 %

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 dens, cor profund.
NAS	Anyada càlida i seca: fruita negra madura, pruna confitada, espècies dolces, un punt de garriga. Un nas generós, solar, sense pesadesa.
BOCA	Boca concentrada i envolupant, acidesa més baixa que en les altres anyades, tanins madurs i rodons. La calor de l'any es nota en el volum; final especiat i llarg.



2017

El que ha fet el temps

VEREMA	CRIANÇA EN BÓTA	EN AMPOLLA	GUARDA
2017	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
—	—
ACIDESA	
4,5 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