

L'ALBA D'UN VIATGE

Nautilea 2018

GARNATXA · CARINYENA · SYRAH

92 PUNTS · INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024 · WINE & SPIRITS MAGAZINE

Nautilea és una partida, cap al mar. Des de Darmós cal baixar dos-cents metres per arribar a la vinya de Maimó: a 120 metres d'altitud, és la nostra vinya més propera al mar. Garnatxa, Carinyena i Syrah, vinificades de manera natural sota la mà de René Barbier: un vi de llibertat, potent i alhora delicat, que porta dins la frescor de mar endins.

- VISTA** Robí brillant, cor granat.
- NAS** Fruits secs i càlids, pansa i figa, realçats per canyella, regalèssia, espècies i xocolata. Amb l'aireig: pruna confitada, cirera, baies silvestres, melmelada de saüc, un toc de cassís.
- BOCA** Textura vellutada, fresca, gairebé melosa. Tanins fosos, matisos de fustes exòtiques. Potent però delicat; final llarg, cremós i tànic. La signatura de René Barbier.



2018

El que ha fet el temps

VEREMA	CRIANÇA EN BÓTA	EN AMPOLLA	GUARDA
2018	6 mesos	≥ 2 anys	10 a 20 anys
Darmós · Maimó, 120 m	roure francès, fudres de 5.100 L	segona criança en ampolla, al nostre celler	el temps revela

VINIFICACIÓ

Una vinificació natural, com salpar: dipòsit de 50 hectolitres, llarga maceració, remuntats i bazuquejos. Mantenim el rumb i deixem que el vi trobi la seva llibertat.

A TAULA

Tonyina vermella marcada, lacada al vi · Galta de vedella estofada amb figues · Formatges blaus

ALCOHOL	PH
14,3 %	3,76
ACIDESA	
4,0 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