



LAURONA

EL MIRALL DEL TEMPS

mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

C R O N O S 2 0 0 7

Garnatxa · Carinyena · Syrah · Merlot · Cabernet Sauvignon

Mestria de Vinyes Velles en *Terroirs* Distints

Un *assemblatge* harmoniós de varietats de raïm, elaborat amb tècniques de vinificació ancestrals i l'art refinat del cupatge per part del llegendari René Barbier.

Encantador i sorprenentment accessible, aquest vi conquereix els amants del vi d'arreu del món gràcies a la seva notable maduresa i extraordinari potencial d'envelliment.



Aparença: Vermell robí profund amb captivadors matisos rogens.



Aroma: Un perfil aromàtic complex, emblema de les millors expressions del Montsant. Les notes inicials de cuir i tabac es despleguen en una explosió aromàtica de gossella negra, pruna, móra i subtils matisos torrats.



Boca: Una experiència sensorial comparable a una dama elegantment vestida, que encarna gràcia i sofisticació. El vi revela una estructura amb grans cos i magnífiques capes d'espècies, tanins perfectament integrats i un equilibri excepcional entre complexitat, longitud i harmonia.



Vinificació: La fermentació és meticulosament controlada en dipòsits de 50 hectolitres. Un procés de maceració prolongat, combinat amb remuntats i pigeage regulars, garanteix una extracció òptima de sabors i textures.



Criança: Primera fase de criança durant 22 mesos en bótes de roure francès de 330 litres, seguida d'un envelliment secundari de no menys de 6 anys en ampolla, reposant al nostre celler fins a assolir el seu màxim potencial.



Maridatge: Acompanya perfectament carns vermelles, caça, formatges curats, pernil ibèric i fins i tot xocolata fina.



Conservació: 10 - 30 anys



Alcohol: 15% vol.

Acidesa: 4,1

pH: 3,7

Acidesa Volàtil: 0,56



Premis: 92 PUNTS · Decanter & Guía Peñín

MEDALLA D'OR · International Wine & Spirits Awards 2021



CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
T. (+34) 977 83 17 12
www.cellerlaurona.com