

# acústic

CELLER

Braó 2016  
*D.O. Montsant*



**ORÍGEN BRAÓ.** La filosofía para crear este vino es utilizar la sabiduría de los ancianos viñedos de las maravillosas variedades autóctonas y también la antigua tradición y saber hacer de los ancianos viticultores de la tierra del Montsant.

Es una selección de viñedos ancianos (plantados entre los años 30 y 40) llenos de valor, fuerza y coraje que producen un fruto escaso (500 a 900 gramos por cepa) aunque lleno de expresión y singularidad.

Queremos ofrecer y demostrar acústicamente, de manera natural y equilibrada el potencial de estos viñedos tan ancianos de estas maravillosas variedades autóctonas tan nobles como la Garnacha y la Cariñena.

Braó era una palabra muy utilizada por nuestros antepasados que significaba “fuerza, valor, coraje”. Estas son las palabras que mejor definen estos viñedos tan ancianos y maravillosos que contra todas las adversidades posibles han estado ofreciendo un fruto escaso y único durante sus 70 u 80 años de existencia.

**VIÑEDO.** Vino elaborado con viñedos extremadamente viejos (plantados en los años 30 – 40 del siglo pasado) de Garnatxa y Carinyena de 5 fincas de Capçanes, Marçà, Els Guiamets y Cornudella.

Terrenos pobres con mucha piedra de una combinación de arcilla, arena y cantos rodados.

El vinos es fruto de una combinación de 15% Garnatxa que aporta finura, fragancia de frutos rojos y complejidad y un 85% Carinyena que aporta color, estructura y masculinidad al vino.

**ELABORACIÓN.** Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad varietal de estas variedades autóctonas. Vendimia

**BRAÓ**  
Vinos vells de molt valor i coratge de més de 60 anys d'edat de carinyena i garnatxa negra. Envel·lit en barriques de roure francès durant 13 mesos.

Viñas viejas de mucho valor, coraje y bravura de más de 60 años de edad de carinyena y garnatxa tinta. Envejecido en barricas de roble francés durante 13 meses.

More than 60-year-old brave vineyards of Carinyena and Grenache. Aged in old French oak barrels for 13 months.

**LA PRODUCCIÓ**  
Cultura de la Uva / Cultivació de la Uva  
Cultiu de la Uva / Cultiu de la Uva  
Cultiu de la Uva / Cultiu de la Uva  
Cultiu de la Uva / Cultiu de la Uva  
Cultiu de la Uva / Cultiu de la Uva  
Cultiu de la Uva / Cultiu de la Uva

**CCPAE**  
CERTIFICAT D'ORIGEN PRODUÏT EN CONVERSIÓ A L'AGRICULTURA ECOLÒGICA  
CERTIFIED ORGANIC BY CCPAE

acustic@acusticceller.com  
acusticceller.com

8 437 008 07 510 1

manual en cajas de 20 kg. Selección manual de la uva en el viñedo y en la entrada en bodega. Maceramos el vino unos 15 días con numerosos “pigeages” al día para extraer respetuosamente todo el color y poder de este fruto escaso. Prensado en una pequeña prensa vertical de madera. El día después de ser prensado trasiego del vino con sus lías en las barricas que están en los antiguos lagares subterráneos de la bodega para que haga la fermentación maloláctica. Crianza durante 13 meses en barricas nuevas y de 1 vino de roble francés.

**IDENTIDAD.** Presentación natural donde hay una representación abstracta que puede recordar unos cristales de la mineralidad del vino o la interesante silueta heterogenea de las cepas viejas de garnacha y cariñena... depende de la percepción de cada uno.

**NOTA DE CATA.** Carácter y seducción. Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, expresivo, complejo, elegante. Boca sabroso, frutoso, taninos maduros. Poderío, finura y elegancia. Profundidad y placer. Seriedad y alegría.

**VINO EN CONVERSIÓN A ECOLÓGICO.**

## **PREMIOS.**

Braó 2005:

94 / 100 puntos Wine Advocate 2007 (Robert Parker). El más puntuado de toda la DO Montsant.

91 / 100 puntos Guía peñín 2007.

91 / 100 puntos Wine Spectator (23 de enero del 2008).

Braó 2006:

92 / 100 puntos Wine Advocate 2008 (Robert Parker).

90 / 100 puntos Guía Peñín 2009.

Braó 2007:

91 / 100 puntos Wine Advocate 2009 (Robert Parker).

92 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2010.

92 / 100 puntos Guía Peñín 2010.

Braó 2009:

93 / 100 puntos Wine Advovcate 2011 (Robert Parker).

93 / 100 puntos Guia Peñín 2012.

93 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2010.

93 / 100 puntos Guía Peñín 2013.

93 / 100 puntos Guía ABC Vino 2013.

Braó 2010:

92 / 100 puntos Guía Peñín 2013.

7,75 / 10 puntos Guía Gourmets 2013.

91 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2012.

Gold Medal (Medalla de oro) en el Berliner Wein Trophy - Febraury 2013.

9,73 /10 puntos Guia Vinos Catalunya 2015.

Braó 2011:

93 / 100 puntos Guía Peñín 2015.

93 / 100 puntos Guía Peñín 2014.

92 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2013.

90 / 100 puntos Guía Proensa 2014.

86 / 100 puntos Guía Gourmets 2014.

18 / 20 puntos por Jancis Robinson 2014.

91/100 puntos Robert Parker 2014.

9,5 / 10 puntos Guia de Vinos de Catalunya 2015.

9,53 / 10 puntos Guia de vinos de Cataluña 2016.

Braó 2012:

92 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2014.

91 / 100 puntos Guía Peñín 2015.

92 / 100 puntos Guia Gourmets 2015.

92 / 100 puntos Wine Advocate 2015 (Robert Parker).

16 / 20 puntos por Jancis Robinson 2015.

91 / 100 puntos Guía Peñín 2016.

Braó 2013:

94 / 100 puntos Guía de vinos de Francia "Gilbert&Gaillard". Julio 2015.  
93 / 100 puntos Guía Peñín 2016.  
9,60 / 10 puntos Guía de vinos de Cataluña 2016.  
91 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar – USA, 2016.  
Medalla de Oro Gilbert&Gaillard 2016.  
93 / 100 puntos Wine Advocate 2016 (Robert Parker)  
93 / 100 puntos de la revista Wine Spectator de Octubre 2016  
93 / 100 puntos Guía Peñín 2017.  
92 / 100 puntos Guía francesa de vinos "Gilbert&Gaillard". Octubre 2016.  
92 / 100 puntos Robert Parker 2016  
94 / 100 puntos Guía Intervinos 2017  
94 / 100 puntos Guía Vinos Gourmets 2017  
93/ 100 puntos Wine Spectator 2016

#### Braó 2014:

91 / 100 puntos Guía Peñín 2019  
91 / 100 puntos Guía Peñín 2018  
90 / 100 puntos Guía Peñín 2017.  
90 / 100 puntos Robert Parker 2016  
Diploma Gold Taste 91+ Wine Up Club 2017 (91.85 / 100 puntos.)  
90 / 100 puntos por Andreas Larsson.  
Medalla de Oro 90+ Gilbert&Gaillard 2017  
91 / 100 puntos Guía Peñín 2018.  
91 / 100 puntos Wine Spectator 2018.  
92 / 100 puntos Guía Intervinos 2018.  
90 / 100 puntos por Andreas Larsson.  
9,54 / 10 puntos Guía de Vins de Catalunya 2018.

#### Braó 2015:

92 / 100 puntos Guía Peñín 2019  
92 / 100 puntos Guía Peñín 2020  
94 / 100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2018  
91 / 100 puntos Gold Taste Wine Up! 2018  
92 / 100 puntos Wine Spectator 2018  
93 / 100 puntos Guía Intervinos 2019  
91 / 100 puntos Gilbert & Gaillard 2018  
91 / 100 puntos Andreas Larsson, 2018  
9,54/10 puntos en La Guia de Vins de Catalunya 2018  
9.57/10 puntos en La Guia de Vins de Catalunya 2019

Medalla de Bronce Giroví 2018  
Racimo Gran Oro en el Concurso Amavi 2018  
91 / 100 puntos Cata James Suckling 2019

#### Braó 2016 (En conversión a Ecológico):

93 / 100 puntos Guía Peñín 2019.  
93 / 100 puntos Guía Peñín 2020.  
94.85 /100 puntos Guía Wine Up! 2019  
94,03 /100 puntos Guía Wine Up! 2020  
94 / 100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2019  
91 / 100 puntos Cata James Suckling 2020  
93 / 100 puntos Guía Intervinos 2020