

acústic

CELLER

Braó 2016
D.O. Montsant



BRAÓ
Vinyes velles de molt valor i coratge de més de 60 anys d'edat de carinyena i garnatxa negra. Envellit en barriques de roure francès durant 13 mesos.

Vinhas 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.

CCPAE
CERTIFICADO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS
PRODOTI EN CONVERSION A L'AGRICOLTURA ECOLOGICA
CERTIFIED ORGANIC BY CCPAE

8 437008 073101

ORÍGEN BRAÓ. La nostra filosofia per a crear aquest vi és aprofitar la saviesa de les vinyes extremadament velles de varietats autòctones i l'antiga tradició dels ancians pagesos .

És una selecció de vinyes ancianes que es revelen abraonant-se i plenes de força, valor i coratge produeixen un fruit escàs (500-900 gr. per cep), però ple d'expressió. Volem també de manera acústica, natural i profunda mostrar el millor d'aquestes vinyes tant ancianes.

Braó era una paraula molt usada pels nostres avantpassats i volia dir “força, valor, coratge”. Abraonar-se era “agafar valor” per a fer quelcom. Precisament “valor, coratge i força” és el que tenen aquestes vinyes tan fascinants i velles que han patit durant tants anys donant un fruit únic.

VINYA. Vi elaborat amb vinyes extremadament velles de garnatxa i carinyena en la D.O. Montsant. Vinyes de 3 finques de Capçanes i Marçà. Vinyes d'entre 60 a 80 anys d'edat. Terrenys pobres, pedregosos amb una combinació d'argila i arena.

Hi ha una composició d' un 15% de garnatxa que aporta finesa, fruita i complexitat i un 85% de carinyena que aporta color, estructura i masculinitat al vi.

ELABORACIÓ. Respectant molt el raïm, busquem l'expressivitat varietal d'aquestes varietats autòctones macerant el vi uns 15 dies. Posterior FML i criança en barriques noves i d'1 vi de roure francès amb torrat lleugeríssim durant 13 mesos. No es filtra ni es clarifica per a preservar la seva identitat més pura.

IDENTITAT. Presentació natural on hi ha una representació abstracte que vol recordar

el perfil de les vinyes velles o els violoncel·ls del gran mestre Pau casals nascut a El Vendrell, però també pot recordar un altre instrument acústic... depenent del sentit acústic de cadascú.

NOTA DE TAST. Caràcter i seducció. Color cirera brillant. Aroma fruita madura, espècies dolces, expressiu, complexa, elegant. Boca saborós, fruitós, tanins fins. Profunditat i plaer. Potència i elegància. Serietat i alegria.

EN CONVERSIÓ A ECOLÒGIC.

PREMIS.

Braó 2016: (En conversió a Ecològic)

93/100 punts Guia Peñín 2019
93/100 punts Guia Peñín 2020
94.85/100 punts Guia Wine Up! 2019
94+ punts Gold Taste Wine Up! 2020 (94.23/100) 31 del top 100
94/100 punts Guia de Vinos Gourmets 2019
91/100 punts Cata James Suckling 2020
93/100 punts Guia Intervinos 2020
9,64/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2020

Braó 2015:

92/100 punts Guia Peñín 2019
92/100 punts Guia Peñín 2020
94/100 punts Guia de Vinos Gourmets 2018.
91/100 punts Gold Taste Wine Up! 2018
92/100 punts Wine Spectator 2018
93/100 punts Guia Intervinos 2019
91/100 punts Gilbert & Gaillard 2018
91/100 punts Andreas Larsson, 2018
9,54/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2018.
9.57/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2019.
Medalla de Bronze Giroví 2018
Racimo Gran Oro en el Concurs Amavi 2018
91 / 100 punts Cata James Suckling 2019

Braó 2014:

91/100 punts Guia Peñín 2019
91/100 punts Guia Peñín 2018

90/100 punts Guia Peñín 2017.
90/100 punts Robert Parker 2016
Diploma Gold Taste 91+ Wine Up Club 2017 (91.85/100 punts.)
90/100 punts per Andreas Larsson
Medalla d' Or 90+ Gilbert&Gaillard 2017
91/100 punts Guia Peñín 2018.
91/100 punts Wine Spectator 2018.
92/100 punts Guia Intervinos 2018.
90/100 punts per Andreas Larsson.

Braó 2013:

94/100 punts Guia francesa "Gilbert&Gaillard". Juliol 2015.
93/100 punts Guia Peñín 2016.
9,60/10 punts Guia de vins de Catalunya 2016.
91/100 punts Stephan Tanzer's International Wine Cellar – USA, 2016.
Medalla d'Or Gilbert&Gaillard 2016.
93/100 punts Wine Advocate 2016 (Robert Parker).
93/100 punts de la revista Wine Spectator d'octubre 2016
93/100 punts Guia Peñín 2017.
92/100 punts Guia de vins francesa "Gilbert&Gaillard". Octubre 2016.
92/100 punts Robert Parker 2016
94/100 punts Guia Intervinos 2017
94/100 punts Guia Vinos Gourmets 2017

Braó 2012:

92/100 punts Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2014.
91/100 punts Guia Peñín 2015.
92/100 punts Guia Gourmets 2015.
92/100 punts Wine Advocate 2015 (Robert Parker).
16/20 punts per Jancis Robinson 2015.
91/100 punts Guia Peñín 2016.

Braó 2011:

9,5/10 punts Guia de Vins de Catalunya 2015.
93/100 punts Guia Peñín 2015.
93/100 punts Guia Peñín 2014.
92 / 100 punts Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2013.
86 / 100 punts Guia Gourmets 2014.

90 / 100 punts Guia Proensa 2014.
18/20 punts por Jancis Robinson 2014.
91/100 punts Robert Parker 2014.
9,53/10 punts Guia de vins de Catalunya
2016.

Braó 2010:

9,73/10 punts Guia Vins Catalunya 2015.
92/100 punts Guia Peñín 2013.
7,75/10 punts Guia Gourmets 2013.
91/100 punts Stephen Tanzer's
International Wine Cellar, 2012.
"Gold Medal" en el Berliner Wein Trophy - Febrer
2013.

Braó 2009:

9,68/10 punts Guia de Vins de Catalunya
2015.
93/100 punts Robert Parker (Maig 2011).
93/100 punts Stephen Tanzer's
International Wine Cellar, 2011.
93/100 punts Guia Peñín 2012.
93/100 punts Guia Peñín 2013.
93/100 punts Guia ABC Vino 2013.
9,57 punts a la Guia de Catalunya 2014.

Braó 2007:

91/100 punts Guia Peñín 2009.
91/100 punts Wine Advocate 2009 (Robert
Parker).
92/100 punts Guia Peñín 2010.
92/100 punts Stephan Tanzer's
International Wine Cellar, 2008.
(Agost 2010).

Braó 2006:

92/100 punts Wine Advocate 2008 (Robert
Parker).
90/100 punts Guia Peñín 2008.
90/100 punts Guia Peñín 2009.

Braó 2005:

94/100 punts Wine Advocate 2007. (Robert
Parker). El més puntuat de tota DO
Montsant.
91/100 punts Guia Peñín 2007.
91/100 punts Wine Spectator (23 de Gener
del 2008).