



CELLER PIÑOL

Varietats 85% Garnatxa blanca - 15% Macabeu

Maridatge Aperitiu, marisc, peixos suaus, pasta.

Criança Vi jove

Anyada 2024

Grau alcohòlic 13,50%

Temperatura de servei 6-8 °C

Viticultura Convencional

Format 75 cl.

Filosofia d'elaboració Ecològic

Moment de consum Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes. Fermentació controlada en dipòsits inox.

NOTA DE CATA

Vi jove de color groc daurat. Aroma intensa, fines herbes, matisos de fruita blanca fresca (poma i pera) amb tocs a pell d'albercoc.

RECONeixEMENTS

Vi exclusiu per a Iguazú Vins

MARIDATGE

Aperitiu, marisc, peixos suaus, pasta.

CELLER PIÑOL

Celler Piñol som un celler familiar dedicat a l'elaboració de grans vins situats a Batea (DO Terra Alta). Vinyes pròpies en cultiu ecològic i potenciant al màxim les nostres varietats més autòctones com la Garnatxa Blanca, Garnatxa negra, carinyena i Morenillo.

POBLACIÓ

Batea

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Terra Alta

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

REGIÓ

Terra alta

VITICULTURA

Ecològica

ANY DE CREACIÓ

1945