



CELLER PIÑOL

Variedades	85% Garnacha blanca - 15% Macabeo
Maridaje	Aperitivo, marisco, pescados suaves, pasta.
Crianza	Vino joven
Añada	2024
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	6-8 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas. Fermentación controlada en depósitos inox. A 16°C y posterior trabajo en lías para dar mayor volumen en boca y evitar amarguras durante 1 mes y medio en depósito. Vendimia a principios de septiembre de viñedos más jóvenes de 10-20 años.

NOTA DE CATA

Vino joven de color amarillo dorado. Aroma intenso, finas hierbas, matices de fruta blanca fresca (manzana y pera) con toques a piel de albaricoque. En boca sabroso, fresco, fácil de beber y con una refrescante acidez. Ideal con todo tipo de mariscos, ensaladas y pescados suaves. Genial también para tomar a copas y refrescarse.

RECONOCIMIENTOS

Vino exclusivo para Iguazú Vinos

MARIDAJE

Aperitivo, marisco, pescados suaves, pasta.

CELLER PIÑOL

CELLER PINOL es una bodega familiar dedicada a la elaboración de grandes vinos situada en Batea (DO Terra Alta). A unos 400-500 metros de altitud se hallan nuestras fincas, todas ellas de cultivo ecológico, de las que tras una seleccionada vendimia manual, se elaboran nuestros vinos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Terra Alta

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

REGIÓN
Terra alta

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

AÑO DE CREACIÓN
1945

VITICULTURA
Ecológica