



CELLER PIÑOL

producto.variedadTexto	85% Garnacha Tinta - 15% Cariñena
producto.maridaje	Arroces, Pizza, Paste, aves, carnes blancas, vino de tapeo
producto.crianza	4 Meses en barricas roble Frances usadas de 3 y 4 años
producto.anyada	2022
producto.gradoAlcoholico	14%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico
producto.momentoConsumo	Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual de viñedos jóvenes de 10-15 años a mediados de septiembre. Cada variedad se elabora por separado y se hace coupage antes de entrar en barricas. Fermentación en depósito a 22°C y maceración con las pieles 20 días. Una vez prensado malo-láctica en depósito y posterior envejecimiento 4 meses en barrica. Luego embotellado y crianza con botella de 6 meses antes de salir al mercado.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color cereza granate con tonos violáceos vivos. Aroma intenso a fruta roja con finas notas tostadas del roble, fondo de confitura y hierbas balsámicas. En boca es sabroso, goloso, con cierta carnosidad, fruta y roble muy bien armonizados, especiado y con un fondo balsámico y regaliz. Idóneo para todo tipo de carnes, tanto blancas como rojas.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Vino exclusivo para Iguazú Vinos

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Arroces, Pizza, Paste, aves, carnes blancas, vino de tapeo

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com