



# CELLER PIÑOL

producto.variedad	85% Garnacha Tinta - 15% Cariñena
desTexto	
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

PRODUCTO.MARIDAJE

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

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Terra Alta

**BODEGA.REGION**

Terra alta

**BODEGA.ANYOCREACION**

1945

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Ecológico

**BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica