



## CELLER PIÑOL

Variedades	85% Garnacha Tinta - 15% Cariñena
Maridaje	Arroces, Pizza, Paste, aves, carnes blancas, vino de tapeo
Crianza	4 Meses en barricas roble Frances usadas de 3 y 4 años
Añada	2022
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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.

### NOTA DE CATA

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.

### RECONOCIMIENTOS

Vino exclusivo para Iguazú Vinos

### MARIDAJE

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



## CELLER PIÑOL

CELLER PIN  OL 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