



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 PINOL

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