



FINCA MORENILLO - VIÑEDOS VIEJOS

Primer vi de la D.O. elaborat 100% amb vinyes velles de la varietat autòctona i més arrelada a la Terra Alta, el Morenillo.

Varietats	100% Morenillo
Maridatge	Carns blanques, peixos amb salsa picant o un pèl potent, aus
Criança	12 mesos
Anyada	2018
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes velles en caixetes a primera hora del matí cap a principis d'octubre. Fermentació en dipòsit a 22°C i maceració amb les pells 22 dies.

NOTA DE CATA

Vi de component aromàtica molt elegant, fruita molt madura amb presència de notes florals, balsàmiques i regalèssia combinades amb els torrats i cacau del roure. És un vi únic on està molt present el terroir.

MARIDATGE

Carns blanques, peixos amb salsa picant o un pèl potent, aus

CELLER PIÑOL

Celler Piñol som un celler familiar dedicat a l'elaboració de grans vins situats a Batea (DO Terra Alta). Vinyes pròpies en cultiu ecològic i potenciant al màxim les nostres varietats més autòctones com la Garnatxa Blanca, Garnatxa negra, carinyena i Morenillo.

POBLACIÓ

Batea

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Terra Alta

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

REGIÓ

Terra alta

VITICULTURA

Ecològica

ANY DE CREACIÓ

1945