



FINCA MORENILLO - VIÑEDOS VIEJOS

Primer vino de la D.O. elaborado 100% con viñas viejas de la variedad autóctona y más arraigada en la Terra Alta, el Morenillo. Recolectado en nuestra propia finca, fresco, elegante y singular, representa especialmente el talante de Celler Piñol, respeto por la tradición y fuerza para innovar.

producto.variedad 100% Morenillo
desTexto

producto.maridaje Carnes blancas, pescados con salsa picante o un pelo potente, aves

producto.crianza 12 meses

producto.anyada 2018

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

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual de viñedos viejos en cajitas a primera hora de la mañana hacia principios de Octubre. Fermentación en depósito a 22°C y maceración con las pieles 22 días. Una vez prensado malo-láctica en depósito y posterior envejecimiento 12 meses en barrica. Luego embotellado y crianza con botella de 24 meses antes de salir al mercado.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino de componente aromática muy elegante, fruta muy madura con presencia de notas florales, balsámicas y regaliz combinadas con los tostados y cacao del roble. Es un vino único donde está muy presente el terroir. En boca mantiene esas notas de fruta, balsámicas y especiadas, fino, sedoso, elegante y muy fresco. Es un vino que os sorprenderá por ser muy goloso y tener una larga persistencia.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes blancas, pescados con salsa picante o un pelo potente, aves

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica