



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. Recolegado en nuestra propia finca, fresco, elegante y singular, representa especialmente el talento de Celler Piñol, respeto por la tradición y fuerza para innovar.

Variedades	100% Morenillo
Maridaje	Carnes blancas, pescados con salsa picante o un pelo potente, aves
Crianza	12 meses
Añada	2018
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

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

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

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