



GARNATXA PELUDA

Vi negre jove 100% Garnatxa Peluda provinent de vinyes de més de 45 anys amb sòls argilós-calcaris i pobres en matèria orgànica.

Varietats	100% Garnatxa peluda
Criança	Sense criança.
Anyada	2024
Grau alcohòlic	14% vol.
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics, Per brindar

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 20 kg. Selecció de raïms a taula de selecció. Fermentació acer inoxidable. Treballa amb les seves mares.

NOTA DE CATA

Bomba de fruita vermella i negra amb tocs d'herbes mediterrànies i espècies. A la boca és vibrant, fresc, equilibrat amb tocs de pebre negre al final. Textura fina, elegant amb ampli postgust.

RECONeixEMENTS

WINE ENTHUSIAST – 92 punts

Guia de Vins de Catalunya – 9,74 punts

Verema – 94 punts

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