



JOSEFINA PIÑOL

La mà de qui fa vi. La tercera generació de la família que vol seguir amb la tradició proposa la seva expressió més personal amb dos vins dolços de verema tardana de vinyes gairebé centenàries.

Varietats	100% Garnatxa Blanca
Maridatge	Xocolates, brownie, formatges blaus, foies
Criança	12 mesos en bótes de 60 litres
Anyada	2018
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Ecològica
Format	0,5 L
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Per brindar, Sense presses

ELABORACIÓ

Verema tardana de les vinyes més velles de Garnatxa blanca. Sobremadurat al cep. mesos en bótes de 60 litres.

NOTA DE CATA

Color ambre cobert (iode). Aroma potent, notes de pastisseria, fruits secs (pa de figues i massapà), pell de plàtan, dàtils, taronja confitada, notes de til·la i tocs melosos.

MARIDATGE

Xocolates, brownie, formatges blaus, foies

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