



JOSEFINA PIÑOL

La mano de quien hace vino. La tercera generación de la familia que quiere seguir con la tradición, propone su expresión más personal con dos vinos dulces de vendimia tardía de viñas casi centenarias.

producto.variedad 100% Garnacha Blanca
desTexto

producto.maridaje Chocolates, brownie, quesos azules, foies
e

producto.crianza 12 meses en barricas de 60 litros

producto.anyada 2018

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 0,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Celebració o festa, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia tardía de los viñedos más viejos de Garnacha blanca. Sobremadurado en la cepa. Vino dulce natural fermentado parcialmente hasta dejarlo con 150-160 gramos de azúcar residual. Se para fermentación con frío y añadiendo OH hemos destilado previamente en bodega y hemos tenido 24 meses en barrica (tipo Cognac). Posterior crianza 12 meses en barricas de 60 litros.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color ámbar cubierto (yodo). Aroma potente, notas de pastelería, frutos secos (pan de higos y mazapán), piel de plátano, dátiles, naranja confitada, notas de tila y toques melosos. En boca es concentrado, denso, notas de ahumados y con recuerdos de los toques de pasificación ya encontrados en nariz. Muy largo y elegante

PRODUCTO.MARIDAJE

Chocolates, brownie, quesos azules, foies

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica