



# 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.

Variedades	100% Garnacha Blanca
Maridaje	Chocolates, brownie, quesos azules, foies
Crianza	12 meses en barricas de 60 litros
Añada	2018
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	0,5 L
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Para brindar, Sin prisas

## ELABORACIÓN

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.

## NOTA DE CATA

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

## MARIDAJE

Chocolates, brownie, quesos azules, foies

## CELLER PIÑOL

CELLER PIN  OL 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