



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 |
| Año | 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 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