



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 Tinta
Maridatge	Crema catalana, Cheesecake, Pastís de poma, panacotta, creme brulee, fruita seca, pasta de full, panellets, foie
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 negra.

Vi dolç natural fermentat parcialment fins a deixar-lo amb 150-160 grams de sucre residual.

NOTA DE CATA

Color cirera granat amb rivet violaci. Aroma complexa, confitura de fruites del bosc, torrefactes, dàtils, tomàquet confitat, tocs especiats, cacau, records de cafè i un toc de regalèssia. dolç-amarg.

MARIDATGE

Crema catalana, Cheesecake, Pastís de poma, panacotta, creme brulee, fruita seca, pasta de full, panellets, foie

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