



# 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.variedades** 100% Garnacha Tinta

**producto.maridaje** Crema catalana, Cheesecake, Pastel de manzana, panacotta, creme brulee, frutos secos, hojaldres, panellets, foie

**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 tinta. 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 cereza granate con ribete violáceo. Aroma complejo, confitura de frutas del bosque, torrefactos, dátiles, tomate confitado, toques especiados, cacao, recuerdos de café y un toque de regaliz. En boca es concentrado, comedido en su dulzor, rico en matices, redondo, pulido y con un agradable toque de taninos del hollejo y con una alternancia muy agradable de dulce-amargo.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

PRODUCTO.MARIDAJE

Crema catalana, Cheesecake, Pastel de manzana, panacotta, creme brulee, frutos secos, hojaldres, panellets, foie

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Terra Alta

**BODEGA.REGION**

Terra alta

**BODEGA.ANYOCREACION**

1945

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Ecológico

**BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica