



L'AVI ARRUFÍ

Les famílies es conformen de dones i homes, l'Avi Arrufí negre ho reconeixem com a representant de l'home del celler i de la família.

Varietats	100% Garnatxa blanca
Maridatge	Molt gastronòmic: ideal amb risottos, fumats, peixos grassos com el salmó i carns blanques.
Criança	7 mesos en roure francès (60% nou i 40% d'1 any)
Anyada	2023
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes. Fermentació controlada en dipòsits inox.

NOTA DE CATA

Vi blanc fermentat i criat en bótes noves de roure francès durant 7 mesos, fent el seu battonage corresponent, procedent de les nostres vinyes més velles de garnatxa blanca. i gran mineralitat. En boca és potent, saborós, gras, untuós i vellutat.

MARIDATGE

Molt gastronòmic: ideal amb risottos, fumats, peixos grassos com el salmó i carns blanques.

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