



L'AVI ARRUFÍ

Las familias se conforman de mujeres y de hombres, l'Avi Arrufí negro lo reconocemos como representante del hombre de la bodega y de la familia.

Variedades	100% Garnacha blanca
Maridaje	Muy gastronómico: ideal con risottos, ahumados, pescados grasos como el salmón, y carnes blancas.
Crianza	7 meses en roble francés (60% nuevo y 40% de 1 año)
Añada	2023
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas. Fermentación controlada en depósitos inox. a 18°C. A media fermentación se pasa a barrica donde termina la fermentación y después 7 meses con sus lías haciendo battonnage cada 15 días. Vendimia a finales de septiembre de la selección de las 5 parcelas más viejas de Garnacha blanca.

NOTA DE CATA

Vino blanco fermentado y criado en barricas nuevas de roble francés durante 7 meses, haciendo su battonnage correspondiente, procedente de nuestras viñas más viejas de garnacha blanca. Expresión máxima de nuestro terroir calcáreo. Es una bomba de frutas blancas maduras, melocotón, albaricoque y notas de especias en equilibrio perfecto con las notas ahumadas de la madera. Hinojo, hierbas de monte bajo y gran mineralidad. En boca es potente, sabroso, graso, untuoso y aterciopelado. Amplio y largo post-gusto.

MARIDAJE

Muy gastronómico: ideal con risottos, ahumados, pescados grasos como el salmón, y carnes blancas.

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