



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	80% Carinyena - 10% Garnatxa Tinta - 10% Syrah
------------------	--

Maridatge	Carns vermelles de caça. Xai, Kobe beef.
------------------	--

Criança	14 mesos
----------------	----------

Anyada	2020
---------------	------

Grau alcohòlic	14,50%
-----------------------	--------

Temperatura de servei	12-15 °C
------------------------------	----------

Viticultura	Convencional
--------------------	--------------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Ecològic
-------------------------------	----------

Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses
-------------------------	----------------------------------

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes velles en caixetes a primera hora del matí cap a finals de setembre i principis d'octubre. Cada varietat s'elabora per separat i es fa cupatge abans d'entrar en bótes. 24 mesos abans de sortir al mercat.

NOTA DE CATA

Vi de Guarda de color vermell robí intens, vora viva, d'aroma potent, madur, fines notes cremoses (cacau) del roure, fons de fruita madura i mineral. A la boca és potent, concentrat, excel·lent estructura i gran potencial fruiter. És ric en matisos i amb un elegant equilibri de fruita madura i roure. Final a boca molt persistent.

MARIDATGE

Carns vermelles de caça. Xai, Kobe beef.

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