



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	80% Cariñena - 10% Garnacha Tinta - 10% Syrah
Maridaje	Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef
Crianza	14 meses
Añada	2020
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñedos viejos en cajitas a primera hora de la mañana hacia finales de septiembre y principios de Octubre. Cada variedad se elabora por separado y se hace coupage antes de entrar en barricas. Fermentación en depósito a 25°C y maceración con las pieles 26 días. Una vez prensado malo-láctica en depósito y posterior envejecimiento 14 meses en barrica. Luego embotellado y crianza con botella de 24 meses antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Vino de Guarda de color rojo rubí intenso, borde vivo, de aroma potente, maduro, finas notas cremosas (cacao) del roble, fondo a fruta madura y mineral. En boca es potente, concentrado, excelente estructura y gran potencial frutal. Es rico en matices y con un elegante equilibrio de fruta madura y roble. Final en boca muy persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef

CELLER PINOL

CELLER PINOL 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