



MATHER TERESINA - SELECCIÓN DE BARRICAS

El vi que representa la feminitat a Celler Piñol. Un reconeixement a la qual va ser hereva en el seu moment de la tradició, una baula important a la cadena de coneixement que ha arribat fins a nosaltres.

Varietats	80% Garnatxa Tinta - 10% Carinyena - 10% Morenillo
Maridatge	Carns vermelles de caça. Xai, Kobe beef.
Criança	16 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 capsetes 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. Fermentació en dipòsit a 26 ° C i maceració amb les pells 28 dies. Un cop premsat dolent-làctica en dipòsit i posterior envelliment 16 mesos en bóta. Després embotellat i criança amb ampolla de 24 mesos abans de sortir al mercat.

NOTA DE CATA

De color cirera grana intens, molt cobert. Aroma potent a fumats, minerals, tons balsàmics, notes cremoses del roure, notes confitades i fruits negres molt madurs. A la boca és potent, profund, rodó, carnós i amb uns tanins grassos i dolços, amb una excel·lent expressió de criança.

Notes de regalèssia i bona acidesa. Llarg postgust.

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