



MATHER TERESINA - SELECCIÓN DE BARRICAS

El vino que representa la feminidad en Celler Piñol. Un reconocimiento a la que fue heredera en su momento de la tradición, un eslabón importante en la cadena de conocimiento que ha llegado hasta nosotros.

producto.variedad 80% Garnacha Tinta - 10% Cariñena - 10% Morenillo
desTexto

producto.maridaje Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef
e

producto.crianza 16 meses

producto.anyada 2020

producto.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

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 26°C y maceración con las pieles 28 días. Una vez prensado malo-láctica en depósito y posterior envejecimiento 16 meses en barrica. Luego embotellado y crianza con botella de 24 meses antes de salir al mercado.

PRODUCTO.NOTADECATA

De color cereza grana intenso, muy cubierto. Aroma potente a ahumados, minerales, tonos balsámicos, notas cremosas del roble, notas confitadas y frutos negros muy maduros. En boca es potente, profundo, redondo, carnoso y con unos taninos grasos y dulces, con una excelente expresión de crianza. Notas de regaliz y buena acidez. Largo postgusto.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica