



## 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.gradoAlcohólico** 14,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 12-15 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.  
o

**producto.filosofíaDeElaboracion** 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 gruesos 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

---

# *iguazú*

VINS AL MAJOR

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Terra Alta

**BODEGA.REGION**

Terra alta

**BODEGA.ANYOCREACION**

1945

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Ecológico

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica

# *iguazú*

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)