



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.

Variedades 80% Garnacha Tinta - 10% Cariñena - 10% Morenillo

Maridaje Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef

Crianza 16 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 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.

NOTA DE CATA

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.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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