



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 grasos y dulces, con una excelente expresión de crianza. Notas de regaliz y buena acidez. Largo postgusto.

MARIDAJE

Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef

CELLER PIÑOL

CELLER PIN  OL 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