



NUESTRA SEÑORA DEL PORTAL

Per nosaltres, la germana, el proïsme, que ens ha inspirat Batea, el nostre poble. El pas a les bones sensacions representades a cadascun dels vins d'aquesta gamma.

Varietats	90% Garnatxa blanca - 5% Viognier - 5% Sauvignon blanc
------------------	--

Maridatge	Ideal per a tot tipus de marisc, paelles, peixos amb salses suaus, pasta, foies, etc.
------------------	---

Criança	Treball en mares sobre 2 mesos en dipòsit
----------------	---

Anyada	2023
---------------	------

Grau alcohòlic	14%
-----------------------	-----

Temperatura de servei	6-8 °C
------------------------------	--------

Viticultura	Ecològica
--------------------	-----------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Ecològic
-------------------------------	----------

Moment de consum	Sense presses
-------------------------	---------------

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes. Fermentació controlada en dipòsits inox. A 16°C i posterior treball en mares per donar major volum a la boca i evitar amargor durant 2 mesos. Verema a meitat de setembre de vinyes mitges de 25-30 anys.

NOTA DE CATA

Vi jove de color groc palla brillant amb suaus tons verdosos. Aroma potent a fruites tropicals, litxis, fruites blanques com el plàtan, préssec i amb records florals de roses blanques i herbes de muntanya baixa.

MARIDATGE

Ideal per a tot tipus de marisc, paelles, peixos amb salses suaus, pasta, foies, etc.

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