



NUESTRA SEÑORA DEL PORTAL

Para nosotros, la hermana, el prójimo, quien nos ha inspirado Batea, nuestro pueblo. El paso a las buenas sensaciones representadas en cada uno de los vinos de esta gama.

| | |
|---------------------------------|---|
| Variedades | 90% Garnacha blanca - 5% Viognier - 5% Sauvignon blanc |
| Maridaje | Ideal para todo tipo de mariscos, paellas, pescados con salsas suaves, pasta, foies, etc. |
| Crianza | Trabajo en lías sobre 2 meses en depósito |
| Añada | 2023 |
| Grado alcohólico | 14% |
| Temperatura de servicio | 6-8 °C |
| Viticultura | Ecológica |
| Formato | 75 cl. |
| Filosofía de elaboración | Ecológico |
| Momento de consumo | Sin prisas |

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas. Fermentación controlada en depósitos inox. A 16°C y posterior trabajo en lías para dar mayor volumen en boca y evitar amarguras durante 2 meses. Vendimia a mitad de septiembre de viñedos medios de 25-30 años.

NOTA DE CATA

Vino joven de color amarillo pajizo brillante con suaves tonos verdosos. Aroma potente a frutas tropicales, lichis, frutas blancas como el plátano, melocotón y con recuerdos florales de rosas blancas y hierbas de monte bajo. En boca es muy sabroso, amplio, fresco, excelente acidez, de nuevo con un recuerdo floral y un final muy sutil y elegante.

MARIDAJE

Ideal para todo tipo de mariscos, paellas, pescados con salsas suaves, pasta, foies, etc.

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