



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 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