



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	100% Garnatxa Tinta
Maridatge	Aus, Paella, Rissotto, pizza, pasta
Criança	Vi jove
Anyada	2023
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Els més romàntics

ELABORACIÓ

Verema manual al matí de vinyes velles de Garnatxa negra ECO. Maceració d'unes 10H a les pells, amb posterior sagnat del most amb el color desitjat.

Tot seguit fermentació controlada en dipòsits inox. A 16°C i posterior treball en mares per donar més volum a la boca i evitar amargors durant 1 mes. Verema a meitat de setembre de vinyes velles de 40 anys.

NOTA DE CATA

Color rosat intens. Aroma profund, intens, amb un gran pes de fruita vermella i fins i tot fruita d'os.

MARIDATGE

Aus, Paella, Rissotto, pizza, pasta

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