



## 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	100% Garnacha Tinta
Maridaje	Aves, Paella, Rissotto, pizza, pasta
Crianza	Vino joven
Añada	2023
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Los más románticos

### ELABORACIÓN

Vendimia manual por la mañana de viñedos viejos de Garnacha tinta ECO. Maceración de unas 10H en las pieles, con posterior sangrado del mosto con el color deseado.

A continuación fermentación controlada en depósitos inox. A 16°C y posterior trabajo en lías para dar más volumen en boca y evitar amarguras durante 1 mes. Verema a mitad de septiembre de viñedos viejos de 40 años.

### NOTA DE CATA

Color rosado intenso. Aroma profundo, intenso, con un gran peso de fruta roja e incluso fruta de hueso. En boca es carnoso, con un gran volumen, taninos grasos y potentes. Postgusto con notas de hierbas mediterráneas y frutas rojas maduras. Muy elegante y largo.

### MARIDAJE

Aves, Paella, Rissotto, pizza, pasta

## 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