



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 gruesos y potentes. Postgusto con notas de hierbas mediterráneas y frutas rojas maduras. Muy elegante y largo.

MARIDAJE

Aves, Paella, Rissotto, pizza, pasta

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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