



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	75% Garnatxa Tinta - 15% Carinyena - 10% Syrah
------------------	--

Maridatge	Xai, ternasco, aus, pernil
------------------	----------------------------

Criança	12 mesos
----------------	----------

Anyada	2021
---------------	------

Grau alcohòlic	14%
-----------------------	-----

Temperatura de servei	12-15 °C
------------------------------	----------

Viticultura	Convencional
--------------------	--------------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Ecològic
-------------------------------	----------

Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses
-------------------------	----------------------------------

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes velles de 25-30 anys a finals de setembre. Cada varietat s'elabora per separat i es fa cupatge abans d'entrar en bótes. al mercat.

NOTA DE CATA

Color cirera intens amb rivet gerd. Aroma intensa a fruits vermells i negres de bosc (móres), cremosos de la fusta molt fosos, fons minerals.

MARIDATGE

Xai, ternasco, aus, pernil

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