



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	75% Garnacha Tinta - 15% Cariñena - 10% Syrah
Maridaje	Cordero, ternasco, aves, jamón
Crianza	12 meses
Añada	2021
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñedos viejos de 25-30 años a finales de septiembre. Cada variedad se elabora por separado y se hace coupage antes de entrar en barricas. Fermentación en depósito a 23°C y maceración con las pieles 24 días. Una vez prensado malo-láctica en depósito y posterior envejecimiento 12 meses en barrica. Luego embotellado y crianza con botella de 12 meses antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Color cereza intenso con ribete frambuesa. Aroma intenso a frutos rojos y negros de bosque (moras), cremosos de la madera muy fundidos, fondos minerales. En boca es carnoso, con taninos gruesos y potentes, notas de regaliz y un perfecto equilibrio entre el toque de fruta y el tostado del roble. Muy elegante y largo.

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