



SA NATURA

Primer vi ecològic del celler des de l'any 2000

Varietats	40% Carinyena - 40% Garnatxa Tinta - 20% Syrah
------------------	--

Maridatge	Carns vermelles de caça. Xai, Kobe beef.
------------------	--

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

Anyada	2020
---------------	------

Grau alcohòlic	14,50%
-----------------------	--------

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

Viticultura	Ecològica
--------------------	-----------

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

Bell color granat cobert amb rivets violacis. És una bomba de fruita a base de compota de prunes i móres i pomes al forn, toc molt mineral amb aromes torrades de la fusta. acidesa.

MARIDATGE

Carns vermelles de caça. Xai, Kobe beef.

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