



SA NATURA

Primer vino ecológico de la bodega desde el año 2000

Variedades	40% Cariñena - 40% Garnacha Tinta - 20% Syrah
-------------------	---

Maridaje	Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef
-----------------	--

Crianza	12 meses
----------------	----------

Añada	2020
--------------	------

Grado alcohólico	14,50%
-------------------------	--------

Temperatura de servicio	12-15 °C
--------------------------------	----------

Viticultura	Ecológica
--------------------	-----------

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 25°C y maceración con las pieles 26 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

Bello color granate cubierto con ribetes violáceos. Es una bomba de fruta a base de compota de ciruelas y moras y manzanas al horno, toque muy mineral con aromas tostados de la madera. En boca es potente, carnoso, finos matices ahumados y de terruño, concentrado, taninos sabrosos y muy largo en boca. Se aprecian también tonos balsámicos y minerales y con refrescante acidez.

MARIDAJE

Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef

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