



## SA NATURA

Primer vino ecológico de la bodega desde el año 2000

<b>Variedades</b>	40% Cariñena - 40% Garnacha Tinta - 20% Syrah
<b>Maridaje</b>	Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef
<b>Crianza</b>	12 meses
<b>Añada</b>	2020
<b>Grado alcohólico</b>	14,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Ecológico
<b>Momento de consumo</b>	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 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