

La Pell 2014

Variedades (14): Trobat blanco (30%), Garnacha blanca (20%), Macabeo (10%), Xarel·lo (10%), Heben (5%), Sumoll blanco (5%), Pansa de la Noguera (2%), Pasa Valenciana (1%), Moscatel de Alejandría (1%), Valencí (1%), y otras 4 desconocidas (15%).

Viña: de 130 años, plantadas en 1889. 0,95 ha de historia situadas al norte de Castelló de Farfaña, a 450 mts sobre el nivel del mar, en la partida maravillosa de El Viñet (Sierra Larga). Plantada en vaso mayoritariamente con orientación NE-SW sobre pie americano *Rupestris de Lot* (de los primeros post-filoxéricos). Custodiada desde el noreste por el Monasterio cisterciense de Las Avellanas (levantado en 1166), y resguardada al norte por la Sierra del Montsec.



Climatología: mesoclima mediterráneo/continental, el cual se caracteriza por tener las mayores oscilaciones de temperatura entre el verano, cuando puede superar los 37°C, y el invierno, cuando se logran temperaturas negativas cercanas a los -10°C casi cada año, presentando una temperatura media de unos 14°C. Tiene un periodo árido en verano, durante el cual no se graban lluvias; las precipitaciones se reparten principalmente entre el otoño y la primavera, siendo la pluviometría media de 410 l/m² año, de los cuales 180 mm durante el ciclo vegetativo. Son frecuentes las nieblas invernales. La dureza de este clima es fruto de la orografía, puesto que a pesar de ser una zona cercana al mar situado a poco más de 85 km. su influencia no llega, porque las sierras litorales y pre-litorales le vallan el paso. La vegetación que rodea la viña refleja la dureza de este clima. Está constituida por vegetación de tipo mediterráneo, donde dominan arbustos y encinares.

Atmósfera: el dominio mediterráneo lo definen las especies más características tales como el tomillo (*Thymus vulgaris*), la aulaga (*Genista scorpius*), la sideritide (*Sideritis scordioides*), la jaramilla (*Helianthemum hirtum*) y la quebrantaherraduras (*Hippocrepis comosa*). A nivel arbóreo, dominan la encina carrasca y robles. De manera puntual, pino negro (*Pinus uncinata*). Entre la fauna más habitual que visita la viña, podemos encontrar jabalíes, zorros, erizos, topos, ratones de bosque, conejos y liebres, perdices y garzas. Así como arañas, mariposas, abejas y mariquitas.

Cepas: monumentales en vaso, talmente como esculturas vivas de historia natural, se erigen sostenidas muchas veces por muletas hechas con madera de almez, y sobreviven al paso de los años para explicarnos todos los capítulos que se han ido sucediendo desde que se plantaron. Trabajo en rigurosa biodinámica certificada por *Demeter International*.

Vendimia: cuidadosamente a mano, seleccionando las uvas y disponiéndolas en cajas pequeñas.

Vinificación: despalillado manual y pisado muy respetuoso en prensa vertical. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas/indígenas/salvajes (sin seleccionar). Un tercio fermenta en depósito de acero inoxidable, un tercio en tinaja de arcilla y un tercio en bodega de acacia.

Elevación: 10 meses sobre sus lías finas. Embotellado sin clarificación ni filtración, hecho por el cual en algunas ocasiones puede contener sedimentos naturales.

Producción: 1.068 botellas numeradas de 75cl.

Nota de cata: color amarillo pajizo intenso y brillante. De inicio presenta una alta complejidad en nariz donde se presentan notas especiadas de mostaza y cítricos, mezclados con flores blancas de acacia y almendra, todo envuelto de fruta de pulpa blanca donde predomina la pera *passe-crassane*. Al airear muestra aromas de nectarina, mostaza y hierbas medicinales. Entrada potente en boca, muy grasoso y amplio. Goloso, mineral y un punto salino. Extremadamente complejo, rico y persistente en retronasal.