



La Pell 2017

Vi clar

Variedades (20): histórico *cupaje de viña* de 20 variedades diferentes (10 tintas + 10 blancas) incluyendo locales (3), autóctonas (10), y desconocidas (7), entre las cuales el Trobat negre, Garnacha, Picapoll roig de La Noguera, Monastrell, Mandó, Isaga, Rojal, Trobat blanc, Heben, Sumoll blanca, Panser de La Noguera, Moscatel de Alejandría, Valencí, y otras 7 desconocidas.

Viña: de 130 años, plantadas en 1889. 0,95 ha de historia situadas al norte de Castelló de Farfana, 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 siderítide (*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 de madera para lacerar lo más mínimo y no romper la pepita. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas/indígenas/salvajes (sin seleccionar) en tinaja de 300 litros elaborada con nuestra propia arcilla.

Elevación: 8 meses sobre sus lías finas. Embotellado sin clarificación ni filtración, puede contener sedimentos naturales.

Producción: 242 botellas numeradas de 75cl.

Nota de cata: color rojo claro con reflejos naranja. Aromas de fresas silvestres entremezclados con pomelo, anís y hierbas mediterráneas. En boca, vivo como un zumo de frutas, con taninos sutiles y sabrosos. Un vino para disfrutar con este *cupaje de viña* entre variedades tintas y blancas. Final fresco, con recuerdos de manzanilla y arándanos.

