



## La Pell Tinto 2017

**Variedades:** picapoll roig, trobat negre, garnacha, isaga, mandó, monastrell, rojal y otras desconocidas.

**Viña:** de más de 131 años, plantadas en 1889. 0,95 ha de historia situadas al norte de Castelló de Farfà, a 400 mts sobre el nivel del mar, en la partida maravillosa de El Vinyet (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 continental caracterizado por un elevado contraste de temperaturas entre invierno y verano, con valores extremos sitios entre -5°C y 40°C respectivamente. Pluviometría escasa con régimen anual puede variar entre 350-600mm según el año. Amplitudes térmicas de enero hasta recogida de 18-20°C de media.

Año marcado por una pluviometría muy baja de 418mm y temperaturas moderadas para lo que es la zona en vendimia, que no superaron los 37°C.

**Atmósfera:** el dominio mediterráneo lo definen las especies más características tales como el tomillo (*Thymus vulgaris*), la aliaga (*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.

**Vendimia:** cuidadosamente a mano, seleccionando las uvas en campo y disponiéndolas en cajas pequeñas refrigeradas hasta su llegada a bodega.

**Vinificación:** despalillado suave del 100% del racimo. Ligero estrujado muy respetuoso con las manos o los pies para respetar al máximo la integridad de las pepitas, y romper sólo ligeramente. Fermentación espontánea con levaduras salvajes (sin seleccionar) en tinaja de 300 litros. Maceración postfermentativa con pieles en tinaja 2 meses.

**Crianza:** 6 meses en tinaja y posteriormente embotellado y crianza en botella durante 3 años. Sin clarificación ni filtración, para mantener todas sus características genuinas, hecho por el cual en algunas ocasiones puede contener sedimentos naturales en el fondo de la botella.

**Producción:** 323 botellas numeradas de 75cl.

**Nota de cata:** color rojo cereza brillante de capa ligera con ribete rubí. En nariz, aromas de rosas entremezcladas con fresas con un toque cremoso. Fondo especiado de garriga. Al airear, revela un aroma terroso que nos recuerda a la arcilla donde hace la crianza. En boca fresco durante todo su recorrido. Largo, vertical, vibrante, con elegancia, redondez y carácter único.