

La Pell 2018

Variedades (14): Trobat blanco (30%), Garnacha blanca (20%), Macabeo (10%), Xarel·lo (10%), Heben (5%), Sumoll blanco (5%), Pansa de la Noguera (2%), Pansa 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 Farfanya, a 450 metros 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 *Rupestrís 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 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 por *Demeter International*.

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

Vinificación: despalillado manual y encube directamente en las tinajas de arcilla de la propia finca. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras salvajes. De una preciosa forma natural, arranca la maloláctica, todavía en contacto con las pieles, y observamos el bonito cambio que desarrolla en el vino.

Crianza: en la tinaja sin mover el vino durante 6 meses. Embotellado sin clarificación ni filtración, hecho por el cual en algunas ocasiones puede contener sedimentos naturales.

Prensado: en Febrero de forma manual, sin más medios que nuestras manos para conseguir con el máximo cariño, la mayor calidad.

Producción: 423 botellas numeradas de 75cl.

Nota de cata: color amarillo brillante pajizo intenso y con ligera turbidez fruto del respeto que tenemos a la naturaleza de este vino, al que no clarificamos ni estabilizamos. De inicio presenta una alta complejidad en nariz donde se presentan intensas flores blancas, entremezcladas con albaricoques, melón de Cantaloupe, pera y fondo de cítricos frescos, que se funden con ese toque cremoso. Al airear muestra aromas de hinojo, lavanda, romero y tomillo que rodean nuestra finca. Entrada potente en boca, muy graso y amplio. Goloso, salino, con final maduro, cremoso y mineral fresco.

