



La Pell Tinto 2018

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

Viña: de más 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 (Serra Llarga). 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 40°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 prelitorales le vallan el paso. La vegetación que rodea la viña refleja la dureza de este clima. Está constituida por vegetación de tipo mediterráneo.

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 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 en tinaja de 400 litros. Maceración postfermentativa con pieles en tinaja 4 meses.

Crianza: 5 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: 394 botellas numeradas de 75cl.

Nota de cata: Precioso color rubí ligero con ribete rosáceo que nos advierte de su elegancia, y aunque con lágrima notablemente densa.

Recién abierto predominan las notas especiadas y vegetales frescas como de flores marchitas, que nos recuerdan al trobat negre. Con la aireación y el paso del tiempo, van mostrándose unas elegantes notas de fruta roja tipo cereza con algo de naranja sanguina, sobre el fondo floral de violetas, con matices complejos terrosos y de garriga muy frescos que recuerdan al tomillo recién florecido que crece alrededor. En boca, acidez muy viva, de tanino carnoso pero de gran finura. Se mezclan notas terrosas, tomillos, picotas con final cremoso y mineral. Sin duda un ejemplo de elegancia y complejidad combinada con la historia.

