



La Pell 2019

Variedades (14): Xarel·lo (25%), Trobat blanco (20%), Macabeo (20%), Sumoll blanco (15%), Garnacha blanca (5%), Hebén (3%), Pansa de la Noguera (2%), Pansa Valenciana (1%), Moscatel de Alejandría (1%), Valencí (1%), y otras desconocidas (5%).

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 *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 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 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, aromáticas y encinares.

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 escalonando variedades, seleccionando las uvas y disponiéndolas en cajas pequeñas.

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

Crianza: en la tinaja sin mover el vino durante 4 meses.

Embotellado sin clarificación ni filtración, hecho por el cual en algunas ocasiones puede contener sedimentos naturales.

Producción: 1.121 botellas numeradas de 75cl.

Nota de cata: Color amarillo intenso, casi tendente a oro viejo, brillante pero velado por la turbidez que le aporta el leve filtrado hecho para mantener toda su esencia.

En nariz, eminentemente frutal, con evocaciones a muchos registros diferentes como pera blanca, albaricoque, lima, piel de pomelo, e incluso papaya. Notas florales de jazmín, herbáceos frescos como tomillo limonero, santolina, y cereal malteado.

En boca, con acidez precisa pero con algo de calidez mediterránea. Buen tacto que recuerda al contacto con las pieles. Glicérico, cremoso, salino, y mineral con notas de pedernal. Muy persistente, con una expresión frutal más sutil que en nariz y con singulares recuerdos a la arcilla donde crecen las viñas. Personalidad muy diferencial y auténtica.