

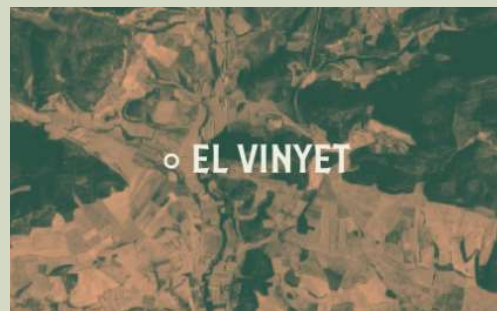
	LA PELL VI CLAR		VINO DE PARCELA	
	2019	Vi clar – semicarbònica	El Vinyet	210 ampolles



**Millor
Rosat de
la guia
2022**



TERROIR I VINYA



Situada al costat del riu Farfanya i cultivada en sòls amb un percentatge alt d'argiles, pedres d'origen calcari i guixos.

Vinya plantada el 1889 en vas amb peu Rupestris de Lot en portell amb orientació Nord-Sud.

Cultiu biodinàmic.

VARIETATS (10)

Trobat Negre i blanc, Monastrell, Garnatxa Negra i blanca, Mandó, Picapoll Roig, Isaga, Moscatel Rosado, X8, X Avi 1997 i la X Avi 2167, Heben, Sumoll Blanc, Macabeu, Xarel·lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatel de Alejandria, Valencí, Pirineus 17, Pirineus 4 i altres.

TAST (17/08/22)

Color rosa preciós, velat per la seva terbolesa natural.

Aromes de maduixes silvestres petites i concentrades, entrellaçades amb aranja, anís i herbes mediterrànies com el timó, la lavanda i la santolina, que evocuen l'aroma del nostre paisatge.

ELABORACIÓ

Fermentació semicarbònica en inox amb llevats autòctons. Posterior malolàctica amb bacteris salvatges, encara amb les pells.

Elevació sobre les lles en gerra durant 4 mesos.

CONDICIONS ANYADA

El Vinyet

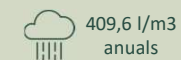
Temperatura el 2019



Temperatura mitja darrers 8 anys



Pluviometria el 2019



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Verdures amb component umami com els bolets. Peix, arrossos o llegums. Carns suaus amb fruits vermells.



Marisc



Peix



Verdures



Caça menor

	LA PELL VI CLAR		VINO DE PARCELA	
	2019	Vi clar – semicarbònica	El Vinyet	210 ampolles



NOTES DE TAST

	1	2	3	4	5	Observacions
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Harmonia	☐	☐	☐	☐	☐	
Data:						