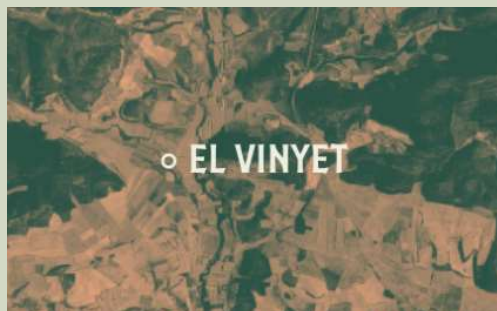


	LA PELL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Blanc brisat	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	872 ampolles



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.

CONDICIONS ANYADA

El Vinyet

Temperatura el 2020



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2020



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETATS (14)

Algunes d'aquestes varietats són: Trobat Blanc, Heben, Sumoll Blanc, Macabeu, Xarel·lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatell d'Alexandria, Garnatxa Blanca, Valencí, Pirineus 17, Pirineus 4 i altres desconegudes

ELABORACIÓ

Fermentació amb les pells en àmfores fetes d'argila de la parcel·la. Llevats i bacteries autòctons. Contacte amb les pells 2 mesos. Criança 1/3 en bota d'acàcia de 500L, 1/3 en àmfora y 1/3 en damajoana de vidre.

TAST (6/3/24)

Aroma delicat i mesclat entre bouquet de flors blanques predominants, fruita de pinyol i pells de cítrics, que evoca molts registres diferents com l'albercoc, la nectarina, la pell del pomelo, ..., Notes de garriga, amb tocs frescos com la farigola, la santanina, el cardamom i cereals maltejats.

En boca es presenta com una de les anyades més delicades i etèries, amb més frescor i verticalitat que en anyades més càlides. Bona textura gràcies al contacte amb les pells, ben equilibrada amb la cremositat de la malo-làctica i la criança amb les lies. Fluid, vibrant i salí amb notes de pedrenyal en evolució. Personalitat molt diferencial i autèntica.

MARIDATGE

Verdures : d'amanides a tempures o verdures a la brasa. Mariscos o peixos d'estil delicat.



Marisc



Peix



Verdura



Arrossos

 LAGRAVERA	LA PELL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Blanc brisat	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	872 ampolles

NOTES DE TAST

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

