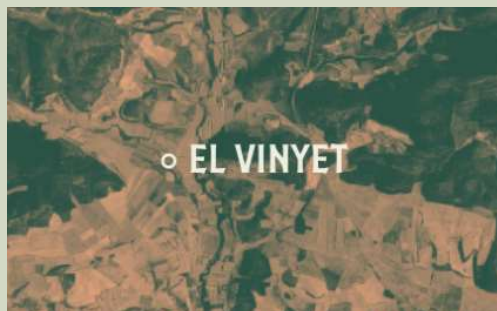


	LA PELL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2019	Blanc brisat	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1.121 ampolles



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.

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 (17/07/2021)

Aroma eminentment afruitat, amb evocacions molt diverses com pera blanca, albercoc, llima, pell d'aranja i fins i tot papaia... Notes florals de gessamí, herbacis frescos com el timó llimoner i la santolina, i un toc de cereal maltejat.

En boca, té una acidesa precisa però amb una certa calidesa mediterrània. Bon tacte que recorda el contacte amb les pells. Glicèric, cremós, salí i mineral amb notes de pedrenyal. Molt persistent, amb una expressió afruitada més subtil que en boca i amb records singulars de l'argila on creixen els ceps. Personalitat molt diferencial i autèntica.

CONDICIONS ANYADA

El Vinyet

Temperatura el 2019



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2019



Pluviometria darrers 8 anys



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	
	2019	Blanc brisat	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1.121 ampolles



NOTES DE TAST

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