

	LA PELL BLANC ESCUMÓS		VI DE PARCEL·LA	
	2016	Blanc escumós de criança llarga	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	445 ampolles



TERROIR I VINYA



VARIETATS (1)

Trobat Blanc

Varietat en perill d'extinció, de la qual n'existeixen ressenyes històriques de fa més de 500 anys.

TAST (29/10/2024)

Aroma de flors blanques perfumades revestides amb fons mineral fresc i intens de pedrenyal amb registres afruitats diferents com la pera blanca, el codony i notes de peles cítriques combinades amb canyella fina i cereals maltats.

VI DE PARCEL·LA

El Vinyet (Castelló de Farfanya)

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 Nort-Sud.

Cultiu biodinàmic.

ELABORACIÓ

Fermentació en àmfores fetes d'argila de la parcel·la. Llevats i bacteries autòctons. Segona fermentació amb mètode tradicional. Criança amb lies 84 mesos. Desgorjament sense dosificació de licor.

En boca, frescor cítrica i mineral i fluïdesa pròpia d'un vi amb un grau d'alcohol molt moderat.

La bombolla s'interromp per a donar pas a la sensació cruixent en boca, i a una textura glicèrica amb els matisos minerals frescos i salins típics del nostre terror, que ens fan salivar i ens conviden a beure.

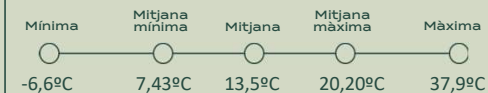
CONDICIONS ANYADA

El Vinyet

Temperatura el 2016



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2016



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Plats vegetals, des d'amanides fins a tempures o verdures a la brasa.

Marisc o peix d'estil delicat.



Marisc



Peix



Verdura



Arròs

	LA PELL BLANC ESCUMÓS		VI DE PARCEL·LA	
	2016	Blanc escumós de criança llarga	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	445 ampolles



NOTES DE TAST

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