

	LA PELL BLANCO ESPUMOSO		VINO DE PARCELA	
	2016	Blanco espumoso larga crianza	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	445 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



EL VINYET

Situada junto al río Farfanya y cultivada sobre suelos con un alto porcentaje de arcillas, piedras de origen calizo, yesos

Viñedo plantado en 1889 en vaso con portainjertos Rupestris de Lot en tresbolillo con orientación Norte-Sur.

Cultivo biodinámico. y tracción animal

VARIEDADES (1)

Trobat Blanc

Variedad en peligro de extinción de la que existen reseñas históricas de más de 500 años.

ELABORACIÓN

Fermentación en tinajas hechas con arcilla de la parcela. Levaduras y bacterias autóctonas. Segunda fermentación con método tradicional. Crianza con lías 84 meses. Degorge sin dosificación de licor.

CATA (29/10/2024)

Aroma de flores blancas perfumadas revestidas con fondos minerales frescos e intensos de pedernal con registros frutales diferentes como pera blanca, membrillo y notas de cortezas cítricas combinadas con fina canela y cereal malteado.

En boca, frescor cítrico y mineral y fluidez propia de un vino con un alcohol muy moderado.

La burbuja se suspende para dejar paso a la sensación crujiente en boca, y textura glicérica con los matices minerales frescos y salinos típicos de nuestro terruño, que nos hacen salivar y nos invitan a beber.

CONDICIONES AÑADA

El Vinyet

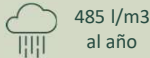
Temperatura en 2016



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2016



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Vegetales : desde ensaladas a tempuras o verduritas braseadas. Mariscos o pescados de estilo delicado.



Marisco



Pescado



Verdura



Arroces

	LA PELL BLANCO ESPUMOSO		VINO DE PARCELA	
	2016	Blanco espumoso larga crianza	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	445 botellas



NOTAS DE CATA

	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Armonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						