

LA PELL BLANCO **VINO DE PARCELA** 

2020 Blanco brisado El Vinyet (Castelló de Farfanya)

872 botellas



## **TERROIR Y VIÑEDO**



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.

# **★ VARIEDADES (14)**

Algunas de estas variedades son: Trobat Blanc. Heben. Sumoll Blanc, Macabeo, Xarello, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca. Valencí. Pirineos 17. Pirineos 4 y otras desconocidas

#### **ELABORACIÓN**

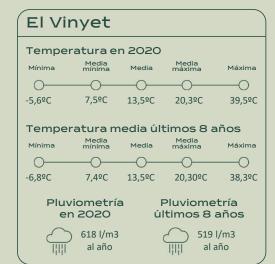
Fermentación con las pieles en tinajas hechas con arcilla de la parcela.

Levaduras bacterias autóctonas.

Contacto con pieles 2 meses. Crianza 1/3 en barrica de acacia de 500L, 1/3 en tinaja y 1/3 en damajuana de cristal.

En boca se presenta como una de las añadas más delicadas y etéreas, con más frescor y verticalidad que en añadas más cálidas. Buen tactilidad debida al contacto con las pieles, bien equilibrada con la cremosidad de la maloláctica y la crianza con lías. Fluido, vibrante y salino con notas de pedernal en evolución. Personalidad muy diferencial y auténtica.

# CONDICIONES AÑADA



### **F** CATA (6/3/24)

Aroma delicado y mezclado entre bouquet de flores blancas predominantes, fruta de hueso, y cortezas cítricas frutal, con evocaciones a muchos registros diferentes como albaricoque. nectarina, piel de pomelo, ..., Notas de garriga, con toques frescos como tomillo limonero, santolina, cardamomo y cereal malteado.

#### **MARIDAJE**

Vegetales desde ensaladas a tempuras o verduritas braseadas.

Mariscos o pescados de estilo delicado.











Verdura



LA PELL	BLANCO	VINO DE PARCELA		
2020	Blanco brisado	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	872 botellas	



NOTAS DE CATA							
	1	2	3	4	5	Observaciones	
Color							
Aroma							
Boca							
Armonía							
Fecha:							