

	LA PELL BLANCO		VINO DE PARCELA	
	2019	Blanco brisado	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1.121 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, Xarel·lo, 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 y bacterias autóctonas.

Contacto con pieles 4 meses.

Crianza 1/3 en bodega de acacia de 500L, 1/3 en tinaja y 1/3 en damajuana de cristal.

CATA (17/07/2021)

Aroma eminentemente frutal, con evocaciones a muchos registros diferentes como pera blanca, albaricoque, lima, piel de pomelo, e incluso papaya... Notas florales de jazmín, herbáceos frescos como tomillo limonero, santolina, y cereal malteado.

CONDICIONES AÑADA

El Vinyet

Temperatura en 2019



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2019



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Vegetales desde ensaladas a tempuras o verduras braseadas.

Mariscos o pescados de estilo delicado.



Marisco



Pescado



Verdura



Arroces

 LAGRAVERA	LA PELL BLANCO		VINO DE PARCELA	
	2019	Blanco brisado	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1.121 botellas



NOTAS DE CATA

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