

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 portainiertos 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 Aleiandría. 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.

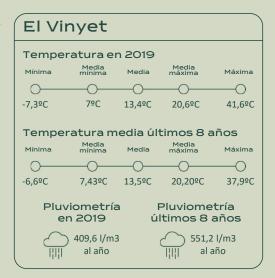
Contacto con pieles 4 meses. Crianza 1/3 en barrica de acacia de 500L, 1/3 en tinaja y 1/3 en damajuana de cristal.

# **F** 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, v cereal malteado.

En boca, con acidez precisa pero con algo de calidez mediterránea. Buen tacto que recuerda al contacto con las pieles. Glicérico. cremoso, salino, y mineral con notas de pedernal. Muy persistente, con una expresión frutal más sutil que en nariz y con singulares recuerdos a la arcilla donde crecen las viñas. Personalidad muy diferencial y auténtica.

## TONDICIONES AÑADA



#### MARIDAJE

Vegetales desde ensaladas a tempuras verduritas braseadas.

Mariscos o pescados de estilo delicado.









Verdura



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:						