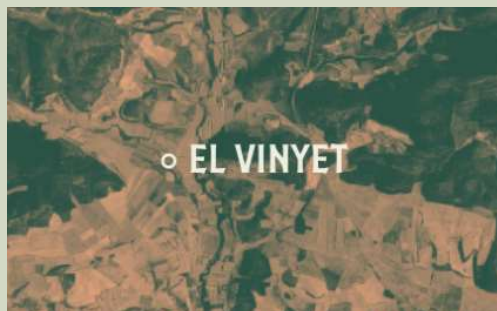


	LA PELL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2019	Vi negre elaborat en àmfora	El Vinyet	342 ampolles



TERROIR I VINYA



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 Nord-Sud.

Cultiu biodinàmic.

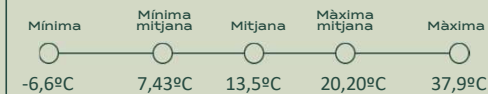
CONDICIONS ANYADA

El Vinyet

Temperatura el 2019



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2019



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETATS (10)

Algunes d'aquestes varietats són: Trobat Negre, Monastrell, Garnatxa Negra, Mandó, Picapoll de la Noguera Rosat, Isaga, Moscatell rosat; les X8, X Avi 1997 i X Avi 2167, Aquestes 3 darreres varietats són úniques d'aquesta vinya.

ELABORACIÓ

Fermentació en tenalles fetes amb argila de Padilla. Llevats i bacteries autòctons. Contacte amb les pells durant 2 mesos. Elevació sobre les seves lies en tenalla durant 4 mesos.

TAST (17/08/22)

Acabat d'obrir, hi dominen les notes especiades i vegetals fresques, com de flors marcides, que ens recorden al trobat negre. Notes elegants de fruita vermella com la cirera, amb un toc de taronja sanguina, sobre un fons floral de violetes i matisos terrosos complexos amb rerefons de garriga.

MARIDATGE

Verdures amb un component terrós o umami, com ara bolets o remolatxa. Peix blau marcat o en sashimi. Caça menor.



Marisc



Peix blau



Verdures



Caça menor

 LAGRAVERA	LA PELL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2019	Vi negre elaborat en àmfora	El Vinyet	342 ampolles



NOTES DE TAST

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