

	LA PELL TINTO		VINO DE PARCELA	
	2019	Tinto elaborado en tinaja	El Vinyet	342 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 (10)

Algunas de estas variedades son: Trobat Negre, Monastrell, Garnacha Tinta, Mandó, Picapoll de la Noguera Rosado, Isaga, Moscatel Rosado, la X8, X Avi 1997 y la X Avi 2167. Estas 3 últimas son variedades únicas que sólo están en este viñedo.

CATA (17/08/22)

Recién abierto predominan las notas especiadas y vegetales frescas como de flores marchitas, que nos recuerdan al trobat negre. Elegantes notas de fruta roja tipo cereza con algo de naranja sanguina, sobre el fondo floral de violetas y matices complejos terrosos con fondo de garriga.

ELABORACIÓN

Fermentación en tinajas hechas con arcilla de Padilla. Levaduras y bacterias autóctonas. Contacto con pieles 2 meses. Elevación sobre sus lías en tinaja 4 meses.

CONDICIONES AÑADA

El Vinyet

Temperatura en 2019



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2019



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Vegetales con componente terroso o umami como setas o remolacha. Pescado azules marcado o en sashimi. Caza menor..



Marisco



Pescado



Verdura



Caza menor

	LA PELL TINTO		VINO DE PARCELA	
	2019	Tinto elaborado en tinaja	El Vinyet	342 botellas



NOTAS DE CATA

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