

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.

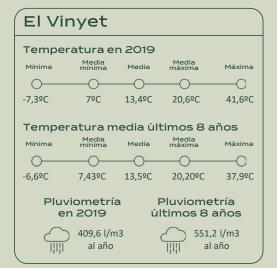
### **ELABORACIÓN**

Fermentación en tinajas hechas con arcilla de Padilla.

Levaduras V bacterias autóctonas.

Contacto con pieles 2 meses. Elevación sobre sus lías en tinaja 4 meses

# **CONDICIONES AÑADA**



### CATA (17/08/22)

Recién abierto predominan las notas especiadas y vegetales de flores frescas como 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.

En boca, acidez muy viva, de tanino carnoso pero de gran finura. Se mezclan notas terrosas, tomillos, picotas con final cremoso y mineral. Sin duda un ejemplo de elegancia y complejidad combinada con la historia.

#### **MARIDAJE**

Vegetales con componente terroso o umami como setas o remolacha.

Pescado azules marcado o en sashimi. Caza menor...











Marisco

Verdura

Caza menor



LA PEL	L 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:						