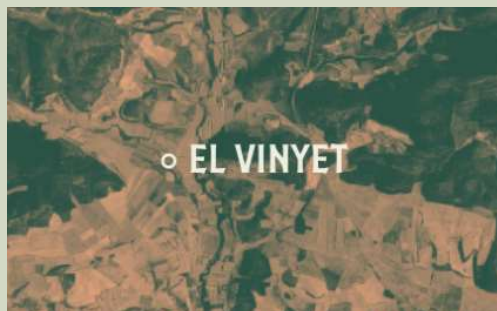


	LA PELL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi negre elaborat en tenalla	El Vinyet	374 ampolles



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

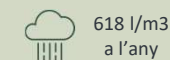
Temperatura el 2020



Temperatura mitja darrers 8 anys



Pluviometria el 2020



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 (6/3/24)

Aquesta anyada presenta una mescla elegant de fruites on coexisteixen les fruites vermelles i negres, hibisc i garriga mediterrània. Notes elegants i fresques de cítrics i taronja sanguina, sobre un fons floral de roses i matisos terrosos complexes.

En boca és vibrant, de tanins carnosos i dolços de gran finesa. S'hi uneixen les sensacions muntanyoses i de fruita explosives amb un fons mineral que completa el final de boca. Sens dubte, és un exemple d'elegància i complexitat combinada amb la història.

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

	LA PELL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi negre elaborat en tenalla	El Vinyet	374 ampolles



NOTES DE TAST

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