

LA PELL TINTO VINO DE PARCELA

2020 Tinto elaborado en tinaja El Vinyet

374 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 (6/3/24)

Añada con elegante mezcla frutal donde coexisten los frutos rojos y negros, entre mezclados con hibisco garriga mediterránea. Elegantes notas frescas cítricas de naranja sanguina, sobre el fondo floral de rosas y matices complejos terrosos.

En boca, vibrante, de tanino carnoso y dulce de gran finura. Se mezclan las sensaciones de monte y fruta explosivas con el fondo mineral completando el final de boca. Sin duda un ejemplo de elegancia complejidad combinada con la historia.

MARIDAJE

Vegetales con componente terroso o umami como setas o remolacha.

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









Caza menor

Marisco



LA PEL	L TINTO	VINO DE PARCELA		
2020	Tinto elaborado en tinaja	El Vinyet	374 botellas	



NOTAS DE CATA						
	1	2	3	4	5	Observaciones
Color						
Aroma						
Boca						
Armonía						
Fecha:						