

**LA PELL NEGRE**

2021

Vi negre elaborat en tenalla

VI DE PARCEL·LA

El Vinyet

398 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

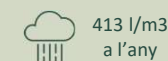
Temperatura el 2021



Temperatura mitja darrers 8 anys



Pluviometria el 2021



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 5 mesos.

TAST (2/6/25)

Anyada de gran finesa, amb un fons afruitat elegant on conviuen els nabius i les groselles. Flors blaves, roses i garriga mediterrània. Notes cítriques elegants de taronja sanguina i matisos terrosos complexos.

En boca és vibrant, amb tanins carnosos i dolços, d'una gran delicadesa. S'hi sumen sensacions de muntanya i fruita explosiva, amb un rerefons mineral que completa un final de boca profund. Sens dubte, un exemple d'elegància i complexitat combinades 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

 LAGRAVERA	LA PELL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2021	Vi negre elaborat en tenalla	El Vinyet	398 ampolles



NOTES DE TAST

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