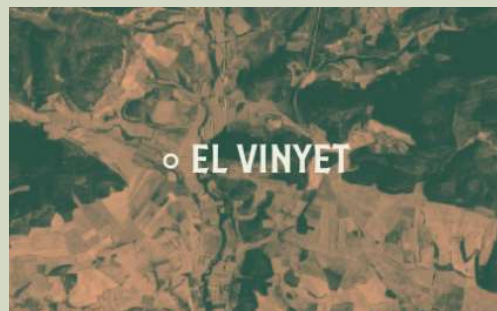


	LA PELL TINTO		VINO DE PARCELA	
	2021	Tinto elaborado en tinaja	El Vinyet	398 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



o EL VINYET

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 (2/6/25)

Añada con mucha finura, elegante fondo frutal donde coexisten los arándanos y grosellas. Flor azul, rosas y garriga mediterránea. Elegantes notas frescas cítricas de naranja sanguina, y matices complejos terrosos.

ELABORACIÓN

Fermentación en tinajas hechas con arcilla de Padilla. Levaduras y bacterias autóctonas. Contacto con pieles 2 meses. Elevación sobre sus lías en tinaja 5 meses.

CONDICIONES AÑADA

El Vinyet

Temperatura en 2021



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2021



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

 LAGRAVERA	LA PELL TINTO		VINO DE PARCELA	
	2021	Tinto elaborado en tinaja	El Vinyet	398 botellas



NOTAS DE CATA

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