

	LA PELL TINTO		VINO DE PARCELA	
	2021	Tinto crianza en botti	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	945 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



Situada entre dos montañas de yeso, La Serra Llarga y Les Pedrisses en Ibars de Noguera. Cultivada sobre suelos de origen aluvial, con pequeñas piedras calizas, y de composición franca. Viñedo plantado en 1935 en vaso con portainjertos Rupestris de Lot en tresbolillo con orientación Este-Oeste

Cultivo biodinámico.

VARIEDADES (4)

Tintas: Monastrell, Sumoll negre, Trobat negre.
Y rosada: Isaga

ELABORACIÓN

Fermentación semicarbónica en depósitos de 700 litros con levaduras autóctonas y un mes de pieles. Después maloláctica con bacterias salvajes en Botti de 700L de roble esloveno y crianza durante 9 meses.

CATA (15/12/25)

Aroma de mezcla de frutos salvajes del bosque como arándanos, moras, ciruelas, flores azules, rosas y pimienta blanca. Después salen notas especiadas y de humo de la trobat negre junto con sutil fondo de planta de tabaco. Y finalmente granada y notas mentoladas y de hinojo frescas.

CONDICIONES AÑADA

Les Pedrisses

Temperatura en 2021



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2021



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Ideal para embutidos y quesos. Cordero o cerdo a la brasa. Pasta o arroces cremosos con caza, carnes suaves, o con huevos con trufa.



Embutido



Queso



Huevos



Pasta cremosa

	LA PELL TINTO		VINO DE PARCELA	
	2021	Tinto crianza en botti	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	945 botellas



NOTAS DE CATA

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