

	LA PELL BLANCO		VINO DE PARCELA	
	2016	Blanco fermentado en tinaja	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1023 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. y tracción animal

VARIEDADES (14)

Algunas de estas variedades son: Trobat Blanc, Heben, Sumoll Blanc, Macabeo, Xarel·lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca, Valencí, Pirineos 17, Pirineos 4 y otras desconocidas

ELABORACIÓN

Pisado muy respetuoso en prensa vertical. Fermentación espontánea con levaduras indígenas. 1/3 fermenta en depósito de acero inoxidable, 1/3 en tinaja de arcilla y 1/3 en barrica de acacia.

Elevación: 10 meses sobre sus lías finas.

CATA (29/10/2024)

Aroma de flores de almendro y acacia con notas cítricas de bergamota que se entremezclados con pera y nectarina. Y un perfumado fondo mineral fresco de hidrocarburo.

Hinojo, mostaza y balsámicos acaban de decorar el perfume de este vino.

CONDICIONES AÑADA

El Vinyet

Temperatura en 2016



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2016



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Vegetales : desde ensaladas a tempuras o verduritas braseadas. Mariscos o pescados de estilo delicado.



	LA PELL BLANCO		VINO DE PARCELA	
	2016	Blanco fermentado en tinaja	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1023 botellas

NOTAS DE CATA



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