

## L'Avi Arrufí Blanco Fermentado en Barrica 2010



### NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

**Variedades:** Garnacha Blanca (100%).

**Tipo de vino:** Vino Blanco fermentado y criado en barrica.

**Crianza:** 7 meses en barricas de roble francés.

**Edad de la viña:** 55 años

**Tipo de suelo:** Arcilloso - calcáreo. Pobre en materia orgánica situado a 450 m sobre el nivel del mar.

**Fecha Vendimia:** Finales Septiembre 2010.

**Grado:** 14,8%

**Elaboración:** Fruto de la selección de los mejores y racimos de nuestras viñas más viejas de la variedad Garnacha blanca. Fermentación en barricas nuevas de roble francés a temperatura controlada con posterior crianza sobre sus lías y batónnage periódico durante 7 meses.

**Nota de Cata:** Es una bomba de frutas blancas maduras, melocotón albaricoque y notas de especiadas en equilibrio perfecto con las notas ahumadas de la madera. La entrada en boca es potente, untuoso y muy sedoso. Es un vino con mucho volumen en boca, mineral, y largo post-gusto. Expresión máxima de ésta variedad y de nuestros suelos pobres y viejos. Vino muy mineral que recuerda un gran Borgoña.

**Maridaje:** Combina perfectamente con carnes blancas, salsas y arroces.

**PREMIOS:** Gran vino blanco de la Terra Alta durante los últimos tres años. 92 Puntos PARKER y Tanzer, 91 Puntos en la GuíaPENÍN. Presente entre los mejores blancos de España en diferentes publicaciones internacionales.

**Tº Servicio:** 10-12º

**Tiempo de conservación:** Hasta 2017.

**Celler Piñol Batea** (D.O. Terra Alta)

### NOTAS

C/Algars, 7 43786 Batea, Tarragona- SPAIN

T. +34 977 43 05 05 F. +34 977 43 04 98

Mail: [info@cellerpinol.com](mailto:info@cellerpinol.com) Web: [www.cellerpinol.com](http://www.cellerpinol.com)