

L'Avi Arrufí Tinto Vino de Guarda 2008



Añada: 2008
D.O.: Terra Alta
Varietades: Cariñena (60%), Garnacha (30%), y Syrah (10%).

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Edad de la viña: 25-50 años

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

Fecha Vendimia: Principios octubre 2008.

Grado: 14.5%

Elaboración: Selección de los mejores racimos de las viñas más viejas de la propiedad. Cuidando al máximo su fermentación y elaboración. Elaborando las variedades por separado con maceraciones largas ajustadas al potencial fenólico.

Nota de Cata: Es un vino con un color rojo intenso, con tonalidades violáceas. De gran intensidad aromática, donde se mezclan las frutas del bosque con toques minerales y las notas cremosas (cacao, vainilla, tostados) procedentes de la madera.

La entrada en boca es potente, con una excelente estructura y gran potencial afrutado y un perfecto equilibrio entre la fruta y el roble. Elegante y largo final de boca..

Maridaje: Combina perfectamente con platos contundentes de carne y guisos.

PREMIOS: Vino premiado en multitud de certámenes internacionales con Medallas de Oro, Plata,... Presente entre los mejores vinos tintos del país en las mejores guías vínicas. **92 Puntos en la revista Wine Advocate por R. Parker.**

Valorado con **91 Puntos en la GuíaPEÑIN.**

Tº Servicio: 16-17º

Tiempo de conservación: Hasta 2019.

Celler Piñol Batea (D.O. Terra Alta)

NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

NOTAS

Celler Piñol P

T. +34 977 43 05 05 F. +34 977 43 04 98
Mail: info@cellerpinol.com Web: www.cellerpinol.com