

FINCA MORENILLO

2010



Varietades: Morenillo 100%, **autóctono y exclusivo.**

Edad de la viña: centenaria.

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

Fecha Vendimia: Mediados de octubre de 2010.

Grado: 14%

Elaboración: Control de maduración, vendimia manual y en cajas, mesa de selección. Fermentación con exhaustivo control. Fermentación maloláctica en barrica.

Nota de Cata: Vino de componente aromática muy elegante, con presencia de notas florales, balsámicas y de regaliz, combinadas con las notas del roble (tostados, vainillas, cacao,...) Es un vino dónde está muy presente el terroir. En boca mantiene esas notas balsámicas y especiadas, fino y elegante. Finca Morenillo es un exclusivo que os sorprenderá por su larga persistencia en boca.

Crianza: 15 meses en barricas nuevas de 500 litros, roble francés.

Tº Servicio: 16-17º

Botellas numeradas, sólo 3.000 unidades.

Producto exclusivo de Celler Piñol

Batea (D.O Terra Alta) 92 Puntos en TANZER, 90 PARKER y presente en los mejores restaurantes del mundo como "Celler de Can Roca", "Sant Pau",.....

NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

NOTAS

C/Algars, 7 43786 Batea, Tarragona- SPAIN

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

Mail: info@cellerpinol.com Web: www.cellerpinol.com