

## Josefina Piñol Vino Dulce Blanco sobremadurado en cepa 2012



**Añada:** 2012  
**D.O.:** Terra Alta  
**Variedades:** Garnacha 100%.  
**Tipo de vino:** Vino Blanco Dulce  
**Edad de la viña:** 85 años  
**Tipo de suelo:** Arcilloso - calcáreo. Pobre en materia orgánica situado a 450 m sobre el nivel del mar.  
**Fecha Vendimia:** Finales de octubre 2010.  
**Crianza:** 12 meses en barricas.  
**Grado:** 15%  
**Elaboración:** Elaborado después de una vendimia tardía de viñas centenarias sobremaduradas de Garnacha blanca y criado 12 meses en botas de roble francés.  
**Nota de Cata:** Color ámbar cubierto (yodo). Aroma potente y muy complejo. Notas de pastelería, frutos secos (pan de higos y mazapán), piel de naranja, cítricos confitados, recuerdos de flor de tila y toques melosos. En boca es concentrado, denso, con un dulzor muy suave y elegante. Notas de tostados con recuerdos de los toques de "pasificación" que ya se encontraban en nariz. Post-gusto muy largo y elegante.  
**Maridaje:** Esplendoroso con el foie, quesos azules y de cabra, repostería con miel, postres cítricos y frutos secos. Ideal para foie calientes, virutas de foie y reducciones de foie "Miscuit".  
**PREMIOS:** 95 Puntos en WINE ADVOCATE por Robert Parker, situándolos como uno de los mejores vinos españoles. Presente en las mejores guías vínicas del país y ganador de diversos concursos internacionales de cata.  
**Primer premio Vino Dulce Blanco DO Terra Alta 2009, 90 puntos en "Wine Advocate" edición 2011..**  
**Tº Servicio:** 8º  
**Tiempo de conservación:** Hasta 2020.

### NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

### NOTAS