

Josefina Piñol Vino Dulce Tinto sobremadurado en cepa 2011



Añada: 2011
D.O.: Terra Alta
Variedades: Garnacha 100%.
Tipo de vino: Vino dulce tinto
Edad de la viña: 80 años
Tipo de suelo: Arcilloso - calcáreo. Pobre en materia orgánica situado a 450 m sobre el nivel del mar.
Fecha Vendimia: Principios de Noviembre 2010.
Crianza: 12 meses.
Grado: 15%
Elaboración: Elaborado después de una vendimia tardía de viñas centenarias sobremaduradas de Garnacha tinta y de viñas de Syrah. Maduración y crianza durante 12 meses en botas de roble francés.
Nota de Cata: Color cereza granate con ribete violáceo. Aroma complejo, dónde se mezclan la confitura de frutas del bosque, torrefactos, dátiles, tomate confitado, toques especiados, cacao, recuerdos de café y un toque de regaliz. En boca es concentrado, comedido en su dulzor, rico en matices, redondo, pulido y con una gran armonía, taninos del hollejo y con una alternancia muy agradable de dulce-amargo. Ideal para tomar con postres de chocolate, bombones, frutos secos y determinados quesos azules.
Maridaje: Magnífico acompañante con todo tipo de postres de chocolate, bombones, frutos secos y determinados quesos azules cremosos.
PREMIOS: Seleccionado como vino del año por Víctor de La Serna en elmundovino.com y presente en las más prestigiosas guías vínicas con excelentes puntuaciones (**94 Pts Peñin, Gourmets,...**). **92 puntos PARKER.**
Tº Servicio: 8-10º
Tiempo de conservación: Hasta 2020.

NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

NOTAS