

Nuestra Señora del Portal Blanco 2012



Añada: 2012

D.O.: Terra Alta

Variedades: Garnacha Blanca (85%), Sauvignon Blanc (5%), Viognier (5%) y Macabeo (5%).

Tipo de Viñedo: Vino blanco seco

Crianza: NO

Edad de la viña: 10-25 años

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

Fecha Vendimia: Finales de agosto y principios de setiembre 2012.

Grado: 13,5%

Elaboración: Vendimia por separado de cada variedad en su punto óptimo de madurez. Maceración pelicular y fermentación a temperatura controlada.

Nota de Cata: Vino joven de color amarillo pajizo brillante con suaves tonos verdosos. Aroma potente y complejo, combinando las frutas tropicales, Lichis, frutas blancas como manzana y era, notas de melocotón y albaricoque y recuerdos florales de jazmín. En boca es muy untuoso, amplio, fresco, presenta una excelente acidez, de nuevo con un recuerdo floral y con un final muy sutil y elegante.

Maridaje: Ideal para todo tipo de marisco, paellas, pescado con salsas suaves, pasta, foies,...

PREMIOS: Vino presente en las mejores guías vónicas. Premiado en diversas ocasiones como el mejor blanco de nuestra D.O. Terra Alta. **90 Puntos en la revista Wine Advocate por R. Parker.** Seleccionado por el prestigioso club de vinos Alemanes MOVENPICK y también seleccionado por el monopolio canadiense de Toronto (LCBO) como mejor vino blanco joven español. Presente entre los mejores 100 vinos Españoles al mercado Americano.

Valorado con **90 Puntos a la GuíaPEÑIN 2010.** Excelente relación calidad-precio.

Tº Servicio: 6-8º

Tiempo de conservación: Hasta 2015.

NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

NOTAS

Celler Piñol P

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