

Pinkgall 2023

gallina de pic
wines

Genètica varietal

Varietat / Clon

Garnatxa negra i altres
Clon autòcton

Peu/Portaempelts

Richter 110

Edat

25 anys d'edat mitjana

Elaboració

Viticultura

Cultiu tradicional amb poca
intervenció. Verema mecànica

Enologia

Maceració prefermentativa de 3-4h
en fred i sagnat. Fermentació entre
16 i 18°C durant 20 dies

Criança

3 mesos de criança sobre
mares fines en INOX

Localització

Meteorologia / Climatologia

L'anyada 2023 va tenir un hivern sec i amb
temperatures moderades que es va traduir en una
brotada primerenca. A la primavera i, sobretot, al
juny es van produir pluges que van ajudar a
mantenir l'estat vegetatiu. L'estiu va ser moderat,
amb calor al dia i força fresca a la nit, idoni per a la
vinya, excepte l'última setmana d'agost que vam
tenir una onada de calor i va desembocar en una
maduració final una mica precipitada. Al setembre
es van succeir pluges i calor que ens van obligar a
veremar ràpidament.

Sòls

Argil·localcaris i component sorrenc/roca sorrenca
que permet bona penetració d'arrels i permeabilitat

Altitud, Latitud i Longitud

Entre 550 i 650m sobre el nivell del mar.
Latitud: 42,525 / Longitud: 1,561

Degustació

Tast

Records a fruites com maduixes, gerds
i cítric yuzu i aromes balsàmiques
com el fonoll, l'espígol i l'anís

Maridatge

Ideal per gaudir desenfadadament
a copes o amb qualsevol pisolabis. També us
proposen un maridatge regional: uns pebrots
del piquillo farcits de bacallà i beixamel

Servei

La litúrgia recomana degustar-ho a uns 10 °C
amb una copa tipus Riedel Vinum Viogner,
però som molt fans que el gaudèixis
on, com i amb qui vulguis