

# Pinkgall 2023

gallina de pie  
wines

## Genética varietal

### Variedad / Clon

Garnacha tinta y otras  
Clon autóctono

### Pie/Portainjertos

Richter 110

### Edad

25 años de edad media

## Elaboración

### Viticultura

Cultivo tradicional con poca  
intervención. Vendimia mecánica

### Enología

Maceración prefermentativa de 3-4h  
en frío y sangrado. Fermentación entre  
16 y 18°C durante 20 días

### Crianza

3 meses de crianza sobre  
lías finas en INOX

## Localización

### Meteorología / Climatología

La añada 2023 tuvo un invierno seco y con  
temperaturas moderadas que se tradujo en una  
brotación temprana. En primavera y sobre todo en  
junio se produjeron lluvias que ayudaron a mantener  
el estado vegetativo. El verano ha sido moderado,  
con calor por el día y bastante fresco por la noche,  
idóneo para el viñedo, excepto la última semana de  
agosto que tuvimos una ola de calor y desembocó en  
una maduración final algo precipitada. En septiembre  
se sucedieron lluvias y calor que nos obligaron a  
vendimiar rápido.

### Suelos

Arcillocalcáreos y componente arenoso/roca arenosa  
que permite buena penetración de raíces y permeabilidad

### Altitud, Latitud y Longitud

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

## Degustación

### Cata

Recuerdos a frutas como fresas, frambuesas  
y cítrico yuzu y aromas balsámicos  
como el hinojo, la lavanda y el anís

### Maridaje

Ideal para disfrutar desenfadadamente  
a copas o con cualquier tentempié. También os  
proponemos un maridaje regional: unos pimientos  
del piquillo rellenos de bacalao y bechamel

### Servicio

La liturgia recomienda degustarlo a unos 10 °C  
con una copa tipo Riedel Vinum Viogner,  
pero somos muy fans de que lo disfrutes  
dónde, cómo y con quién quieras