

VINYA ELS PALS

Viognier – DO Conca de Barberà

La interpretació de la varietat viognier feta a Catalunya

Conca de Barberà DENOMINACIÓ D'ORIGEN

A Barberà de la Conca hi ha la vinya Els Pals. Pionera a Catalunya de la varietat viognier. El seu vi és elegant: molt aromàtic (préssec, plàtan, herba acabada de tallar) i fresc. El vi d'una vinya única.

VARIETAT: 100% VIOGNIER



8437005222731

vinya els Pals
VIOGNIER



2020
VINS PETXINA



vinspetxina.com

T: (+34) 93 742 2001

Embotellat per
Celler Rosa Maria Torres
R.E. 7393/T
Sarral (CATALUNYA), Spain

PRODUCT OF SPAIN

Conté Sulfito
Contains Sulphites
Enthält Sulfite
Innehåller Sulfiter

13,5% vol.
750ml



FITXA DE PRODUCTE

- **Celler:** Rosa Maria Torres
 - **DO:** Conca de Barberà
 - **Varietat:** Viognier
 - **Fermentació:** Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable.
 - **Tipus de vi:** Blanc jove
 - **Alcohol:** 13,5%
-
- **Tast:** Vi molt aromàtic (pinya, mango, préssec), amb un pas per boca molt fresc. Aquesta és una varietat que es caracteritza pels seus aromes tropicals. Ideal per pendre a copes. Marida amanides i plats lleugers.

LOGÍSTICA

- **Caixes de 6 ampolles**

CARACTERÍSTIQUES DESTACADES DEL VINYA ELS PALS

- Varietat gairebé inèdita a Catalunya
- Jove, sense pas per fusta ni treball de lies. Net, clar i directe per identificar la varietat
- Varietat molt expressiva i aromàtica. Agrada pràcticament a tothom.
- Reflex de la història i caràcter d'un celler pioner i heterodox

- Vinyes de 20 anys. Es van plantar a finals de Segle XX
- Vi d'una única vinya
- Terrenys argilós i amb molts còdols
- Vinyes combinades d'altres cultius (ametllers i cereals sobretot) i zones boscoses – bona biodiversitat
- Vinyes de secà
- Clima mediterrani
- Tria de la varietat per part del celler de forma pionera i no com a seguidor de corrents

- Vi sec
- Mètode de treballar la vinya tradicional
- Zona amb tradició vinícola centenària

- Característiques del vi:
 - Aromes i gustos de flors i fruita tropical (plàtan, préssec, fruita de la passió, meló...).
 - Omple la boca i es fa evident
 - Bon envelliment. Tot i que no és l'objectiu, evoluciona amb elegància a l'ampolla
 - Varietat representativa d'un estil inèdit en productes agroalimentaris (indianos), però reconegut a nivell social
 - Color transparent i brillant.
 - Vi sense pas per fusta: del dipòsit a l'ampolla.
 - Vi versàtil en maridatges, i també sol.