



## PINOTEAMO

*Un vi que mostra la versatilitat de les pinots i el seu tarannà gastronòmic*



**Varietat:** homenatge a les pinots

**Vinya:** El Manco

**Orientació:** nord

**Hectàrees:** 0,97

**Sòls:** argilós calcari

**Agricultura:** ecològica

**Anyada:** 2017

**Vol.** 12%

**4.500 ampolles**

---

**Varietats:** Pinoteamo neix de la passió per les varietats pinot i la seva finor. Elegants i fragants per separat, l'original personalitat que mostren en cupage fa d'aquest vi una elaboració única.

**Vinya:** Pinoteamo sorgeix de la parcel·la El Manco, de menys d'una hectàrea treballada amb agricultura ecològica. Plantada el 2012 sobre sòl argilós calcari, la vinya està orientada a nord. Les característiques del terrer fan que el raïm que prové d'aquesta vinya, que el seu cupage es troba directament a la parcel·la, sigui la propícia per a l'elaboració d'aquest vi tan especial.

**Elaboració:** després de la collita manual, el raïm passa per la taula de selecció i entra a la premsa per gravetat. Es premsa el ram sencer, fraccionant meticulosament del most. Un 50% fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i l'altre 50% en bótes de diversos usos, buscant una lleugera mineralització oxidativa. Després passa tres mesos en contacte amb els seus llevats. Una vegada embotellat, passa un mínim de sis mesos en ampolla per aconseguir el caràcter fi i elegant.

**Vi:** Pinoteamo és un vi fragant, de gran riquesa aromàtica. Aquest peculiar cupage desprèn aromes molt diverses i de contrast, com les fruites vermelles i blanques amanides amb un deixo fumats que el fa més complex. És contundent i ampli, untuós i de llarga persistència.