

Giné Giné

ORIGEN: PRIORATO

VARIEDAD: Garnacha y Cariñena

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

Aproximadamente la mitad de los viñedos tienen entre 20 y 30 años y la otra mitad son viñas viejas en ladera, todos ellos de los siguientes municipios: Belmunt, Gratallops, la Vilella Baixa, el Molr, la Vilella Alta, el LLoar y Torroja.

Agricultura ecológica no certificada.

Cada variedad se fermenta por separado, a una temperatura entre los 26 °C y los 28 °C. La maceración es larga. Posteriormente se realiza la fermentación malo láctica. En cuanto termina se hace "coupage" y se embotella.

CATA:

Nota de cata: Vino tinto de perfil aromático intenso, con predominio de la fruta y los aromas de uva madura típicos de la Garnacha y la Cariñena del Priorat. Goloso y envolvente en boca, con fondo mineral y notas balsámicas.

Maridaje: Vino que se caracteriza, por encima de todo, por su enorme versatilidad. Combina muy bien con alimentos con toques florales, con hierbas aromáticas, pimienta, anís o canela, toques balsámicos, tostados o de pastelería. También con pescados carnosos y contundentes. Puede consumirse a temperatura más fresca para disfrutar de la experiencia de un Priorat sin disfraces.

