

## Joan Giné



ORIGEN: PRIORATO

VARIEDAD: Garnacha, Cariñena y  
Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



### ELABORACIÓN:

Garnacha y Cariñena de viñedos de más de 35 años, y Cabernet Sauvignon de viñedos de 20 a 25 años, de Bellmunt del Priorat, la Viela Baixa, Gratallops, Torroja, y el Molar.

Agrucultura ecológica no certificada.

Las variedades, procedentes de viñas seleccionadas de baja producción, se vinifican por separado, a temperatura controlada entre 26 °C y 28 °C. La maceración es larga, unos 24 días. Posteriormente se produce la fermentación malo láctica, se mezclan las variedades y se introduce en las barricas. La crianza dura unos 12 meses y se realiza en barricas de roble francés y americano a temperatura controlada de 16 °C. Acabada la crianza se hace el "coupage" de las barricas y se embotella.

### CATA:

*Nota de cata:* Color rubí, límpido y de capa media. Entrada amable, de riqueza expresiva, toma volumen y tensión en boca: frutos rojos (arándanos, grosella, frambuesa), sobre un fondo a notas especiadas como la pimienta, balsámicos y mentolados. Final largo y persistente. Un clásico Priorat.

*Maridaje:* Vinos estructurado, persistente, lleno, voluptuoso y largo. Bien combinable con carnes rojas y en general, con alimentos con alto contenido en proteínas. También con ciertos quesos curados como el queso de oveja o cabra, parmesano y foie.