

Giné Giné- DOCa Priorat



Variedades: 50% Garnacha y 50% Cariñena/Mazuelo.

Tipo de suelo: Llicorella (Pizarra del periodo carbonífero).

Origen: Aproximadamente 50% de viñedos de entre 20 y 30 años y un 50% de viñedos viejos de ladera, todos ellos de los siguientes municipios: Bellmunt, Gratallops, la Vilella Baixa, el Molar, la Vilella Alta, el Lloar y Torroja.

Elaboración: 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 el "coupage" y se embotella.

Características genéricas: Vino tinto seco en el que se aprecian los aromas de uva madura típicos de la Garnacha y la Cariñena del Priorat.

Grado alcohólico: entre 14º y 15º.

Consumo: Entre 16 °C y 18 °C y hasta 3 años después de la cosecha.

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.

Formas de cocinar más recomendables: resulta difícil hacer una selección... es un vino pensado para combinar con todo... quizás estofados y cocidos, comidas con especias y risottos.

Premios:

- Wine Professional Amsterdam 2020: BEST WINE OF THE YEAR
- Wine100 China 2019, Medalla de Oro a la añada 2016.
- Wine spectator, "Smart Buy" a la añada 2016.
- Wine Spectator, octubre 2018: 90 Puntos a la añada 2016.
- Wine & Spirits Magazine, octubre 2018: 92 Puntos a la añada 2016.
- Asia Wine Trophy 2018: Medalla de Oro a la añada 2016.
- Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 91 Puntos a la añada 2016.
- Gilbert & Gaillard 2018: Medalla de Oro a la añada 2016.
- 22th Berlin Wine Trophy: Medalla de Plata a la añada 2016.
- Mundus Vini 2018: Medalla de Plata a la añada 2016.
- Guía Peñín 2018: 91 Puntos a la añada 2015.
- Wine & Spirits Magazine, octubre 2017: 91 Puntos a la añada 2015.
- Asia Wine Trophy 2017: Medalla de Plata a la añada 2015.
- Decanter World Wine Awards 2017: Medalla de Plata con 90 Puntos a la añada 2015.
- Gilbert & Gaillard 2017: Medalla de Oro a la añada 2015.
- 21st Berlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2015.
- Guía Peñín 2017: 91 Puntos y 5 estrellas a la añada 2014.
- Wine Spectator, agosto 2016: 91 Puntos a la añada 2014.
- International Wine Report, febrero 2016: 90 Puntos a la añada 2013.
- Wine & Spirits Magazine, febrero 2016: 92 Puntos a la añada 2013.
- Vinous Media, enero 2016: 90 Puntos a la añada 2013.
- Guía de vins de Catalunya 2016: 9,52 Puntos sobre 10 a la añada 2013.
- Guía Peñín 2016: 91 Puntos a la añada 2013.
- Mundus Vini 2015: Medalla de Oro a la añada 2013.
- Wine & Spirits Guide, febrero 2015: 91 Puntos a la añada 2012.
- International Wine Challenge, octubre 2014: 91 Puntos a la añada 2012.
- Guía Peñín 2014: 90 Puntos a la añada 2011.
- International Wine Challenge 2010: Medalla de Plata a la añada 2008.
- Wine & Spirits Guide 2010: 91 Puntos a la añada 2007.
- Wine & Spirits Guide 2009: 92 Puntos a la añada 2006.