

Giné Rosat – DOCa Priorat



Varietats: 85% Garnatxa i 15% Merlot.

Sòl: Llicorella (Pissarra del període carbonífer).

Origen: Garnatxa i Merlot de vinyes joves de la finca “Caraco”, situada a la localitat de Falset.

Elaboració: Criomaceració prefermentativa a 8 °C, fermentació alcohòlica a 18 °C en dipòsits d’acer inoxidable. Acabada la fermentació, el vi reposa amb les mares fines. Després s’embotella.

Característiques genèriques: Vi rosat sec, molt aromàtic i alhora complex. Predomini absolut de les fruites vermelles i les flors.

Grau alcohòlic: Entre 13,5º i 14,5º

Consum: Entre 8 °C i 12 °C i fins 5 anys després de la collita.

Maridatge: Fresc, amb fruita vermella i madur. Combina amb aliments àcids en el seu punt just. L’acidesa, en proporció, aporta frescor i lleugeresa als vins. Recomanable amb amanides (amb poc vinagre/llimona), plats amb espècies, escabetx i plats marinats; carns blanques, peix blanc i blau, marisc i verdures. La seva versatilitat permet maridar-lo també amb qualsevol tipus d’aperitiu.

Formes de cuinar recomanades: bullits, al vapor i, fins i tot, crus. Vinagretes i salses de romesco. Postres làctics àcids i formatges amb fermentacions àcides. Perfecte per gaudir-lo també sol!

Premis:

- “ Vinous Media, juny 2018: 91 Punts a la collita 2016.
- “ Gilbert & Gaillard 2018: Medalla d’Or a la collita 2017.
- “ Vinous Media, gener 2016: 90 Punts a la collita 2014.
- “ Wine Spectator, desembre 2015: 90 Punts a la collita 2014.
- “ Premi Vinari d’or al millor vi rosat de Catalunya 2015: Collita 2014.
- “ Stephen Tanzer’s International Wine Cellar 2013: 90 Punts a les collites 2011 y 2012.
- “ Guia Peñín 2013: 87 Punts a la collita 2010.
- “ Premis Baco 2007: 89,6 Punts a la collita 2007.
- “ Un dels 100 millors vins joves d’Espanya segons la *Unión Española de Catadores*, collita 2007.
- “ Wine & Spirits 2009: 89 Punts a la collita 2006.