

Mas Giné 2013

Tan singular com inesperat, la collita 2013 va ser molt bona, a priori no semblava que ho fos tant, però aquí tenim al mas Giné, el fruit d'una finca capritxosa que sempre que pot ens somriu d'aquesta manera.

El trobareu tot en la seva justa mesura, tots els aromes típics de la zona, fruites vermelles, negres, tocs de pruna, la farigola, les espècies i molt més per anar descobrint, això si, tot sempre harmònic.

Qualsevol dels plats més representatius de la cuina del Priorat poden coincidir amb ell. Des dels guisats a base de bacallà dessalat fins als de vedella desitgen ser acompanyats per Mas Giné.

15'5% Vol amb 6 ATT i 3'33H.

Agricultura ecològica no certificada.

Sòl de pissarra (Llicorella).

Té totes les condicions per mantenir-se viu i millorar almenys durant els propers 25 anys.

Producció:

874 ampolles de 750ml.

72 Magnums

6 ampolles de 3L.

3 ampolles de 5 L.

