

Giné Rosat – DOCa Priorat



Variedades: 85% Garnacha y 15% Merlot.

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

Origen: Garnacha y Merlot de viñedos jóvenes de la finca “Caraco” situada en la localidad de Falset.

Elaboración: Criomaceración prefermentativa a 8° C, fermentación alcohólica a 18 °C en depósitos de acero inoxidable. Acabada la fermentación del vino reposa con sus lías finas durante dos meses. Luego, se embotella.

Características genéricas: Vino rosado seco, muy aromático y a su vez complejo. Predominio absoluto de los frutos rojos y las flores.

Grado alcohólico: Entre 13,5° i 14,5°.

Consumo: Entre 8 °C y 12 °C y hasta 5 años después de la cosecha.

Maridaje: Fresco, con fruta roja y maduro. Combina con alimentos ácidos en su justo equilibrio. La acidez, en proporción, aporta frescura i ligereza a los vinos. Recomendable con ensaladas (con poco vinagre/limón), platos con especias, escabeche y platos marinados; carnes blancas, pescado blanco y azul, marisco y verduras.

Formas de cocinar más recomendables: hervidos, al vapor e incluso crudos. Vinagretas y salsa romesco. Postres lácticos ácidos y quesos con fermentaciones ácidas. ¡Perfecto para disfrutarlo también solo!

Premios:

- Vinous Media, agosto 2019: 90 Puntos a la añada 2018.
- Vinous Media, junio 2018: 91 Puntos a la añada 2016.
- Gilbert & Gaillard 2018: Medalla de Oro a la añada 2017.
- Vinous Media, enero 2016: 90 Puntos a la añada 2014.
- Wine Spectator, diciembre 2015: 90 Puntos a la añada 2014.
- Premio Vinari d’or al mejor vino rosado de Cataluña 2015: Añada 2014.
- Stephen Tanzer’s International Wine Cellar 2013: 90 Puntos a las añadas 2011 y 2012.
- Guía Peñín 2013: 87 Puntos a la añada 2010.
- Premios Baco 2007: 89,6 Puntos a la añada 2007.
- Uno de los 100 mejores vinos jóvenes de España según la unión española de catadores, añada 2007.
- Wine & Spirits 2009: 89 Puntos a la añada 2006.