

Joan Giné- DOCa Priorat



Variedades: 45% Garnacha, 40% Cariñena/Mazuelo y 15% Cabernet Sauvignon o Merlot.

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

Origen: Garnacha y Cariñena de viñedos de más de 35 años, Cabernet Sauvignon o Merlot de viñedos de 20 a 25 años, todos ellos de los siguientes pueblos: Bellmunt del Priorat, la Vilella Baixa, Gratallops, Torroja, La Vilella Baixa y El Molar.

Elaboración: 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 maloláctica, 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.

Características genéricas: Vino tinto seco y complejo debido a la combinación de aromas provenientes de la uva y la madera.

Grado alcohólico: Entre 14º y 15º.

Consumo: Entre 16 °C y 18 °C y hasta 20-25 años después de la cosecha. Recomendamos decantarlo antes de servirlo.

Maridaje: Vino 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.

Formas de cocinar más recomendables: guisados, estofados y confites. También con salsas con un punto amargo (naranja, almendras amargas, chocolate negro...).

Premios:

- Wine100 China 20019, Medalla de Oro a la añada 2013.
- Asia Wine Trophy 2019: Medalla de Oro a la añada 2015
- Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 93 Puntos a la añada 2015.
- 23th Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro a la añada 2015
- Gilbert & Gaillard 2019: Medalla de Oro con 90 Puntos a la añada 2015
- Wine & Spirits Magazine, octubre 2018: 93 Puntos a la añada 2013.
- Asia Wine Trophy 2018: Medalla de Oro a la añada 2014.
- Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 93 Puntos a la añada 2014.
- Gilbert & Gaillard 2018: Medalla de Oro con 92 Puntos a la añada 2014.
- 22th Berlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2014.
- Asia Wine Trophy 2017: Medalla de Oro a la añada 2013.
- Decanter World Wine Awards 2017: Medalla de Plata con 90 Puntos a la añada 2013.
- Gilbert & Gaillard 2017: Medalla Gran Oro a la añada 2013.
- Mundus Vini 2017: Medalla de Plata a la añada 2013.
- Wine & Spirits, febrero 2017: 93 Puntos a la añada 2012.
- International Wine Report, mayo 2016: 92 Puntos a la añada 2012.
- Decanter World Wine Awards 2016: 90 Puntos a la añada 2012.
- Gilbert & Gaillard 2016: Medalla de Oro a la añada 2012.
- 20th Berlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2012.
- International Wine Report, mayo 2016: 91 Puntos a la añada 2011.
- Vinous Media, enero 2016: 91 Puntos a la añada 2011.
- Vinous Media, enero 2016: 91 Puntos a la añada 2010.
- Guía Gourmets 2015: 93 Puntos a la añada 2010.
- International Wine Challenge 2014: 91 Puntos a la añada 2009.
- Wine & Spirits 2014: 93 Puntos a la añada 2008 y "2014 Year's Best Catalan Wines".
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2009: 91 Puntos a la añada 2006.
- Wine & Spirits 2009: 91 Puntos a la añada 2005.
- Wine spectator, "Smart Buy" a la añada 1999.