

Mas Giné 2013

Tan singular como inesperado, la cosecha 2013 fue muy buena, a priori no parecía que lo fuese tanto, pero aquí tenemos al Mas Giné, el fruto de una finca caprichosa que siempre que puede nos sonrío de esta manera.

Lo vais a encontrar todo en su justa medida, todos los aromas típicos de la zona, frutas rojas, negras, toques de ciruela, el tomillo, las especias y mucho más por ir descubriendo, eso si, todo siempre armónico.

Cualquiera de los platos más representativos de la cocina del Priorat pueden coincidir con él. Desde los guisos a base de bacalao desalado hasta los de ternera desean ser acompañados por Mas Giné.

15'5% Vol con 6 ATT y 3'33PH.

Agricultura ecológica no certificada.

Suelo de pizarra (Llicorella).

Tiene todas las condiciones para mantenerse vivo y mejorar al menos durante los próximos 25 años.

Producción:

874 botellas de 750ml.

72 Magnums

6 botellas de 3lt.

3 botellas de 5 lt.

