

Giné Rosat

DOQ Priorat



Garnatxa i Merlot
Llicorella (Pissarra del període carbonífer).



Garnatxa i Merlot de vinyes joves de la finca "Caraco", situada a la localitat de Falset.
Agricultura ecològica certificada.



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.



Fruita vermella i roses, intensitat evocada en un vi de perfil sec i fresc, de rica expressió aromàtica. Bona acidesa, perfectament integrada amb la fruita.



Entre 13,5° vol i 14,5° vol.



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

Un rosat molt polivalent. Combina amb aliments àcids en el seu punt just. 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. Perfecte per gaudir-lo també sol!



- Dr. Owen Bargreen, setembre 2022: 91 punts, anyada 2021.
- Vinous Media, agost 2019: 90 punts, anyada 2018.
- Wine Spectator Magazine, Novembre 2018: 90 punts, anyada 2016.
- Vinous Media, juny 2018: 91 punts, anyada 2016.
- Gilbert & Gaillard 2018: Medalla d'Or anyada 2017.
- Vinous Media, gener 2016: 90 punts, anyada 2014.
- Wine Spectator, desembre 2015: 90 punts, anyada 2014.
- Premi Vinari d'Or al Millor vi rosat de Catalunya 2015: anyada 2014.
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2013: 90 punts, anyades 2011 i 2012.
- Guia Peñín 2013: 87 punts, anyada 2010.
- Premis Baco 2007: 89,6 punts, anyada 2007.
- Un dels 100 millors vins joves d'Espanya segons la "Unión Española de Catadores", anyada 2007.
- Wine & Spirits 2009: 89 punts, anyada 2006.

2021

GINÉ ROSAT

PRIORAT D.O.Q.

“Elaborat a partir de Garnatxa i Merlot de vinyes en el Priorat, aquest rosat brillant ple de matisos ofereix una textura suau amb una finor i cos en boca meravellosos. Floral, a la boca s'hi fonen records a aigua de roses, gerds i nabius”.

Dr. Owen Bargreen sobre el Giné Rosat 2021, Setembre de 2022.