

Joan Giné Blanc

DOQ Priorat



Garnatxa Blanca 70%, Macabeu 20%, Viognier i Pedro Ximénez 10%.

Vinyes de més de quaranta anys, situades a Gratallops.



Agricultura ecològica certificada.

Llicorella (Pissarra del període carbonífer).

Les diferents varietats d'aquest vi es recullen en el seu punt òptim de maduració, i es fermenten per separat en bótes de roure francès, a una temperatura inicial de 14 °C, i fent bâtonnage. Segueix una criança de quatre a sis mesos en les mateixes botes i posterior embotellament.



Color groc brillant i intens. De gran complexitat aromàtica, expressa notes cítriques i a fruita blanca com el préssec blanc, el meló i la pera, i notes delicades a flor blanca amb un fons a espècies: bruc sec, lligabosc, camamilla i ametlles torrades. Molt intens i de paladar ampli, amb volum i gran estructura en boca, sent untuós, carnós i amb una acidesa vibrant i integrada que aporta frescor i vivacitat. Final llarg i persistent.



Entre 13° vol. i 14°vol..



Entre 10 °C i 14 °C i fins a 10 anys després de la collita.



Vi gastronòmic, de personalitat contundent. Combinable amb tot tipus de peix, i molt especialment amb marisc. També amb carn blanca, verdures i arrossos.



- Asia Wine Trophy 2022: Medalla d'Or, anyada 2019.
- Dr. Owen Bargreen, setembre 2022: 93 punts, anyada 2019.
- Guia Peñín 2022: 90 punts, anyada 2019.
- Wine Spectator 2021: 91 punts, anyada 2019.
- International Wine Challenge 2021: 91 punts, anyada 2019.
- A View from the Cellar, Issue 98, 2021: 90 punts, anyada 2019.
- Vinous by Josh Reynolds 2021 (UK): 92 punts, anyada 2018.
- Gilbert & Gaillard 2020: Medalla d'Or amb 93 punts, anyada 2018.
- Mundus Vini 2020, Medalla d'or, anyada 2018.
- Wine100 China 2019, Medalla d'Or anyada 2017.
- Wine Spectator (August 2019): 92 punts, anyada 2017
- Gilbert & Gaillard 2018: Medalla d'Or amb 91 punts, anyada 2017.
- Premi Vinari d'Or al Millor Blanc criança de Catalunya 2017, anyada 2015.
- Asia Wine Trophy 2017: Medalla d'Or, anyada 2015.
- International Wine Challenge 2017: Millor Vi del Priorat i Millor Vi Blanc Espanyol, anyada 2015.
- Gilbert & Gaillard 2017: Medalla d'Or, anyada 2015.
- 21st Berlin Wine Trophy: Medalla de Plata, anyada 2015.
- Wine Spectator 2016: 90 punts, anyada 2014.
- Gilbert & Gaillard 2016: Medalla d'Or, anyada 2014.
- Vinous Media, gener 2016: 90 punts, anyada 2014.
- Wine & Spirits Magazine, febrer 2015: 91 punts, anyada 2013 i anomenat un dels millors vins catalans de l'any i "Millor compra".
- Guia de vins de Catalunya 2016: 9,24 punts, anyada 2013.
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 91 punts, anyada 2012.



“L'anyada 2019 combina principalment Garnatxa Blanca amb parts més petites de Macabeu, Viognier i un pessic de Pedro Ximénez. Criat en bóta durant sis mesos abans de l'embotellat, ofereix una increïble gamma aromàtica que va des de la flor d'aranja rosa fins al préssec blanc, el meló dolç i l'ametlla Marcona salada. A la boca ofereix gran pes i acidesa subjacent, amb un final prolongat. Refinat i elegant, aquest és un vi impressionant per consumir ara i durant la propera dècada”.

Dr. Owen Bargreen, Setembre de 2022

"Aquest blanc expressiu i amb cos mitjà ofereix notes de préssec glacejat, camamilla, lligabosc i ametlla, amb un rerefons d'espècies, bruc i elements de pedra humida. La seva acidesa vibrant i ben integrada li aporta intensitat i energia. Per beure'l des d'ara fins al 2024".

Wine Spectator, Novembre 2021

"Groc palla viu. Un bouquet incisiu que evoca cítrics i fruites fresques de l'horta, flors blanques i notes minerals, a més d'un toc de ginebre, que afegeix una subtil nota picant. Els sabors de pera i llimona de Meyer s'estenen lentament i mantenen la vivacitat. Final fumet i molt llarg, amb una nota floral sexy i persistent. Criat durant sis mesos en botes noves de roure francès de 600 litres”.

Ressenya de **Josh Reynolds** a l'edició en línia de **Vinous** de març del 2021.

2018
JOAN GINÉ

LES NOSTRES ARRELS

PRIORAT D.O.Q

10.225

AMPOLLES PER COMPARTIR TOTA UNA
VIDA DE COMPROMÍS AMB EL PRIORAT

Fantàstiques vinyes de varietats
locals i sostenibles.

Xavi Buil

XAVI BUIL

LA MEVA VEREMA

FAMILY ESTATE
HAND PICKED
LLICORELLA

BUIL & GINÉ