

Mas d'en Gil Vinagre Agredolç del Priorat Mas d'en Gil - 25 cl.



Vinificatie

De solera uit 1958 werd geërfd van de vorige eigenaars, de Barril familie. De azijn wordt op basis van Garnatxa en Carinyena gemaakt. Eenmaal de azijn klaar is wordt die in 225L barriques bewaard gedurende 2 jaar. Daarna wordt er een deel druivenmost aan toegevoegd en gaat deze in de Solera uit 1958.



Bewaarpotentieel

Oneindig!



Serveren

Prachtig product voor de fijnproever en kok.



Proefanalyse

Garnatxa parfum met droog fruit en nootjes – aroma's van amandel en hazelnoot, dadels, abrikoos en vijgen. In de mond een heel fijne aciditeit en dezelfde complexe smaken.



Regio:
Catalunya



Appellatie:
D.O.Q. Priorat



Wijndomein:
Mas d'en Gil

Beschrijving domein

Mas d'en Gil is een van de historische wijndomeinen in Priorat gekend om hun arsenaal aan goed gelegen wijngaarden. De familie Rovira heeft in 1998 het domein van zijn ondergang weten redden en laat het vandaag terug schitteren met respect voor de tradities van viticultuur en vinificatie.



Biologisch