

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



Vinification

La Solera de 1958 a été héritée des précédents propriétaires, la famille Barril. Le vinaigre est élaboré à partir de Grenache et de Carignan. Une fois le vinaigre élaboré, on le transfère dans des barriques de 225 litres où il reste 2 ans. puis on lui ajoute du moût de raisins. Le tout complète ensuite la solera de 1958.



Potentiel de stockage

Illimité!



Servir

Un superbe produit destiné aux chefs et aux connaisseurs.



Analyse des essais

Arômes de grenache, de noix et fruits secs - amandes, noisettes, dattes, abricots et figues. Belle acidité en bouche, c'est vraiment très complexe.



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Mas d'en Gil



Biologique

Description domaine

Un des plus grands, mais aussi un des plus beaux domaines du Priorat, le Mas d'en Gil a été sauvé du déclin par la famille Rovira, à la fin des années 1990. Il est revenu aujourd'hui au sommet, dans le respect de la tradition aussi bien en termes de viticulture que de vinification.