

## Mas d'en Gil Oli Mas d'en Gil - 50 cl.

Le Mas d'En Gil est un domaine viticole d'exception, qui sait tirer le meilleur de ses vieilles vignes. mais il abrite aussi quelque 2000 vieux oliviers de la variété Arbequina. Cela ne représente pas une énorme récolte, mais cette petite quantité est le garant qu'une qualité sans égal. L'oliveraie fait partie de la DO. Siurana, dont l'aire correspond plus ou moins à celle du Priorat pour les vins. Et il s'agit aussi d'une huile extra vierge et non filtrée.



### Vinification

Cueillette manuelle, extraction à froid, à 27°, pour préserver un maximum d'arômes, et sans filtration.



### Potentiel de stockage

Voir date de conservation.



### Servir

Toutes préparations, salades, tomate mozzarella...



### Analyse des essais

Le parfum de cette huile fait penser à des tomates bien mûres sous le soleil, à des feuilles d'artichaut et à de l'herbe fraîchement coupée. Une huile moyennement dense à la finale d'amande.

### 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.



**Assemblée**  
Arbequina (100%)



**Région:**  
Catalunya



**Appellation:**  
D.O. Siurana



**Domaine viticole:**  
Mas d'en Gil



Biologique