



VITICULTORS
Mas d'en Gil
PRIORAT

NUS

VI DOLÇ NATURAL · VINO DULCE NATURAL · NATURAL SWEET WINE · VIN DOUX NATURELE

2011

CARACTERÍSTIQUES

PRODUCCIÓ	2.218 Botelles		
GRADUACIÓ	16,5% Vol.		
FERMENTACIÓ	Inox / Fusta		
CRIANÇA EN BARRICA EN BOTELLA	18 Mesos [225/60] 12 Mesos		
COUPAGE			
GARNATXA PELUDA	80%	VIOGNIER	5%
SYRAH	15%		

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN	2.218 Botellas		
GRADUACIÓN	16,5% Vol.		
FERMENTACIÓN	Inox / Madera		
CRIANZA EN BARRICA EN BOTELLA	18 Meses [225/60] 12 Meses		
COUPAGE			
GARNACHA PELUDA	80%	VIOGNIER	5%
SYRAH	15%		

CHARACTERISTICS

PRODUCTION	2.218 Bottles		
ALCOHOLIC STRENGTH	16,5% Vol.		
FERMENTATION	Inox / Barrel		
OAK AGEING IN BARREL IN BOTTLE	18 Months [225/60] 12 Months		
OAK AGEING			
PELUDA GRENACHE	80%	VIOGNIER	5%
SYRAH	15%		

CARACTÉRISTIQUES

PRODUCTION	2.218 Bouteilles		
DEGRÉ ALCOOLIQUE	16,5% Vol.		
FERMENTATION	Inox / Barrique		
ÉLEVAGE EN BARRIQUE EN BOUTEILLE	18 Mois [225/60] 12 Mois		
COUPAGE			
GRENACHE POILUE	80%	VIOGNIER	5%
SYRAH	15%		



NOTES DE CATA

Color vermell cirera d'intensitat mitja alta.
Aromes dolços a fruites compotades i fruits secs com panses i prunes.
En boca és golós i viu, envoltent i al final amb notes d'anís.

NOTAS DE CATA

Color rojo cerza de intensidad media alta.
Aromas a confitures de frutas rojas y frutos secos como pasas y ciruelas.
En boca es goloso, envolvente y el final con notas de anís.

TASTING NOTES

Medium cherry-red colour.
Aromas of stewed red fruit and dry fruit such as raisins and prunes.
Sweet in the mouth, involving and with a final note of anís.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise d'intensité moyenne-haute.
Arômes de compote de fruits rouges et de fruits secs comme les raisins secs et les pruneaux.
Gourmand en bouche, enveloppant et avec une touche d'anís au final.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Kirschrote Farbe.
Aromen von rotem Früchtekompott und Trockenfrüchten wie Rosinen und Trockenpflaumen.
Reif und süß im Mund, einnehmend und mit finaler Anisnote.

FINCA MAS D'EN GIL
43738 BELLMUNT DEL PRIORAT
TARRAGONA, SPAIN
TEL. 34 977 830 192
FAX 34 977 830 152
mail@masdengil.com