

MAS D'EN GIL

PRIORAT

BELLMUNT 2022

CARACTERÍSTIQUES

GRADUACIÓ	14,5 % Vol.	
FERMENTACIÓ	Inox / Fusta	
COLLITA	en caixes	Manual, 20kg
SELECCIÓ	primera	Vinya
	segona	Taula selecció
CRIANÇA	Ciment 50%	10 mesos (3000L)
	Foudres 50%	10 mesos (3000L)
	En botella	12 mesos
COUPAGE	70%	Garnatxa negra
	30%	Carinyena

CARACTERÍSTICAS

GRADUACIÓN	14,5 % Vol.	
FERMENTACIÓN	Inox/Madera	
COSECHA	En cajas	Manual, 20kg
CRIANZA	Cemento 50%	10 meses (3000L)
	Foudres 50%	10 meses (3000L)
	En botella	12 meses
COUPAGE	70%	Garnacha negra
	30%	Cariñena

CHARACTERISTICS

ALCOHOL CONTENT:	14,5 % Vol.	
FERMENTATION	St. Steel/Barrel	
HARVEST	box	Handpicked, 20kg
SELECTION	first	Vineyard
	second	Selection Table
AGEING	Concrete 50%	10 months (3000L)
	Foudres 50%	10 months (3000L)
	In bottle	12 months
BLEND	70%	Red grenache
	30%	Carignan



ORIGEN

Origen: Bellmunt del Priorat, Finca Mas d'en Gil
Parcel·la: VALL del SAS, Parcel·la PETXINA
Any plantació: 1999
Orientació: Nord - Est
Vent: Nord Est, Vent del mediterrani (Garbinada)
Terroir: Llicorella gris

NOTES DE TAST

Color vermell cirera d'intensitat mitjana.
Aroma a fruita fresca, morens i cirera
En boca tanins suaus, entrada fluida,
i final de boca fresc i llaminer.

ORIGEN

Origen: Bellmunt del Priorat, Finca Mas d'en Gil
Parcel·la: Valle del SAS, Parcel·la PETXINA
Año plantación: 1999
Orientación: Norte - Este
Viento: Del Mediterráneo, Sureste (Garbinada)
Terroir: Pizarra gris

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza de intensidad media.
Aroma a frutos rojos, moras y cerezas
En boca taninos suaves, entrada fluida,
y final de boca fresco y goloso.

ORIGEN

Origin: Bellmunt del Priorat, Finca Mas d'en Gil
Plot: SAS Valley, PETXINA vineyard
Year of planting: 1999
Orientation: North - East
Wind: South East, Mediterranean Wind (Garbinada)
Terroir: Grey Slate

TASTING NOTES

Cherry red color of medium intensity.
Red fruit berries and cherry aromas
In the mouth soft tannins, fluid entry,
and a fresh and sweet finish.