

MAS D'EN GIL

PRIORAT

BELLMUNT 2024

CARACTERÍSTIQUES

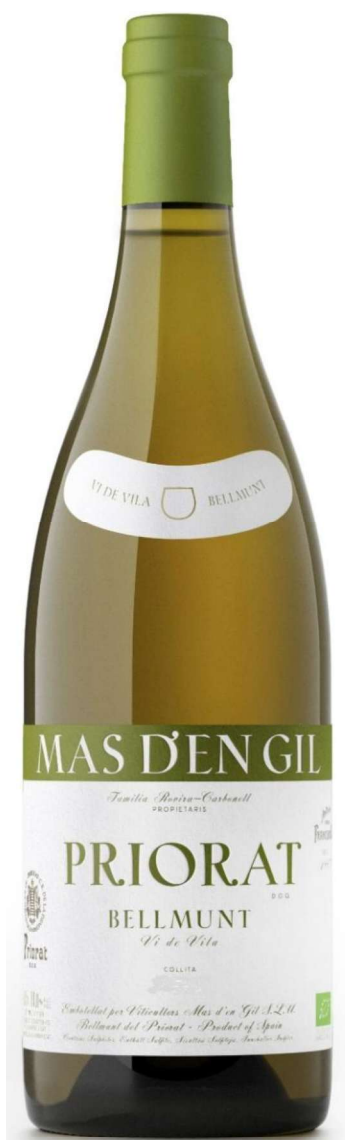
| | | |
|-------------|------------|-----------------|
| GRADUACIÓ | | 13,5 % Vol. |
| FERMENTACIÓ | | Inox/Àmfora |
| COLLITA | en caixes | 20kg, manual |
| SELECCIÓ | primera | Vinya |
| | segona | Taula selecció |
| CRIANÇA | En bóta | -- |
| | En ampolla | 6 mesos |
| COUPAGE | 50% | Garnatxa blanca |
| | 50% | Macabeu |

CARACTERÍSTICAS

| | | |
|--------------|------------|-------------------|
| GRADUACIÓN | | 13,5 % Vol. |
| FERMENTACIÓN | | Inox / Ánfora |
| VENDIMIA | En cajas | 20kg, manual |
| SELECCIÓN | Primera | Viiñedo |
| | Segunda | Mesa de selección |
| CRIANZA | En barrica | -- |
| | En botella | 6 meses |
| COUPAGE | 50% | Garnacha blanca |
| | 50% | Macabeo |

CHARACTERISTICS

| | | |
|------------------|-----------|-------------------------|
| ALCOHOL CONTENT: | | 13,5 % Vol. |
| FERMENTATION | | Stainless Steel/Amphora |
| HARVEST | In cases | 20kg, handpicked |
| SELECTION | First | Vineyard |
| | Second | Selection table |
| AGEING | In barrel | -- |
| | In bottle | 6 months |
| BLEND | 50% | White grenache |
| | 50% | Macabeo |



ORIGEN

Origen: Bellmunt del Priorat, Finca Mas d'en Gil
Parcel·la: ENTREBOSC, SAS
Any plantació: 2012
Orientació: Nordest
Vent: Nordoest
Terroir: Argilocalcàri i arenisques

NOTES DE TAST

Color d'intensitat lleugera.
Aromes a herbes del Mediterrani, cítrics i flor d'ametller.
En boca, sec i amb acidesa.
La garnatxa blanca cara nord de l'Entrebosc aporta aromes a herbes silvestres i pell de cítric.
El macabeu representa el Mediterrani, i ens aporta frescor en el pas de boca.

ORIGEN

Origen: Bellmunt del Priorat, Finca Mas d'en Gil
Parcel·la: ENTREBOSC, SAS
Año plantación: 2012
Orientación: Noreste
Viento: Noroeste
Terroir: Arcillo-calcáreo y areniscas

NOTAS DE CATA

Color de intensidad ligera.
Aromas a hierbas del Mediterráneo, cítricos y flor de almendra.
En boca, seco y con acidez.
La garnacha blanca cara norte del "Entrebosque" aporta aromas a hierbas silvestres y piel de cítrico.
El macabeo representa el Mediterráneo, y nos aporta frescura en el paso de boca

ORIGIN

Origin: Bellmunt del Priorat, Finca Mas d'en Gil
Plot: ENTREBOSC, SAS
Year of planting: 2012
Orientation: North-East
Wind: North-West
Terroir: Clay-calcareous and sandstone

TASTING NOTES

Light intensity colour.
Aromas of Mediterranean herbs, citrus and almond blossom.
On the palate it is dry with acidity.
The white Grenache from the northern "interforest" brings aromas of wild herbs and citrus peel.
The Macabeo represents the Mediterranean, and brings us freshness in the mouth.