

PLERET

Variedades

Basado en un coupage de Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon, además un poco de Syrah y Merlot.

Tipo de suelo

Llicorella (pizarra del periodo carbonífero).

Procedencia

Garnacha y Cariñena de viñas viejas de 40 años. Cabernet Sauvignon de viñas de entre 7 y 12 años, Syrah y Merlot de viñas de entre 4 y 8 años. Todas en los términos municipales de Bellmunt del Priorat, la Vilella Baixa, Gratallops, Falset y el Molar.

Elaboración

Cada variedad se fermenta por separado. La maceración es larga y se hace a una temperatura de entre 26 °C y 28 °C. Posteriormente se hace la fermentación maloláctica. Una vez terminada se cría en barricas de roble francés (entre 85% y 90%) y roble americano (el resto) durante unos 10 a 14 meses según añada. Se hace el coupage, se embotella y envejece en botella un mínimo de 6-8 meses.

Características genéricas

Vino tinto seco y complejo debido a la combinación de los aromas extraídos de la uva y de las barricas. Grado alcohólico entre 13 % y 14 %.

Consumo

Entre 16 °C y 19 °C. Recomendamos decantarlo antes de servirlo.



Precio
27 €

Nota de cata Pleret

Color: Grana intenso, con ribete rojo rubí, limpio y brillante.
Nariz: Larga e intensa, con predominio de frutas de bosque maduras. Agradable final suave con notas de regaliz. Cabe también destacar unos ligeros toques tostados, fruto de la crianza en barricas que redondean sus aromas.
En boca muy fino y equilibrado, con entrada dulce de frutas maduras, avance de notas frescas y taninos marcados pero a la vez integrados. El final sigue siendo equilibrado, largo y untuoso con ligeros toques de madera.

Buil & Giné, S.L.
Apartado de Correos, 63
C.P. 43730 Falset (PRIORAT)
España
Tel: 977 830483

Buil & Giné



Ana Arazuri y Viki Benavides
vikivini@lexnova.es

En el invierno de 1996 la familia Buil & Giné decidió dedicarse a la elaboración de vino en la comarca del Priorat, después de un largo periodo fuera de la actividad vinícola.

Esta familia estuvo dedicada tradicionalmente al negocio de tiendas de alimentación en la comarca y, tanto los abuelos como los bisabuelos de los titulares de las bodegas se dedicaron a la elaboración de vinos, labor que se perdió con los años y que llegó a ellos como afición.

La inquietud de esta nueva generación por convertir de nuevo esta afición en forma de vida, y recuperar así la tradición familiar,



les impulsó a instalarse en las dos Denominaciones de Origen de la comarca: la Priorat y la Montsant.

Este hecho se materializó en la primavera de 1998 con su primer vino: Giné Giné 1997. Su nombre son los apellidos del abuelo de los actuales dueños, un hombre ligado a la tradición vitivinícola de la comarca tanto como agricultor como presidente en dos ocasiones de la Cooperativa Agrícola Falsetenca. ■