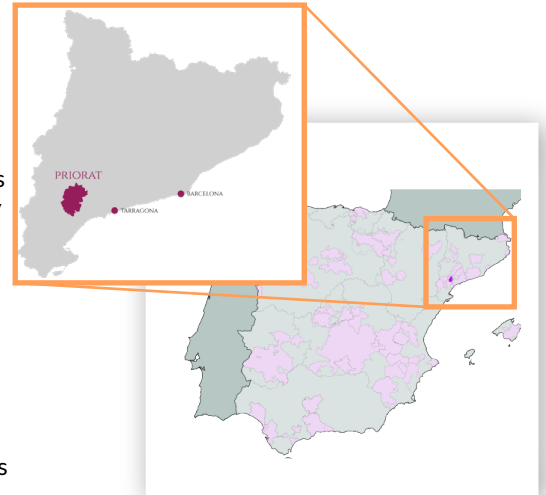


Priorat

Es una de las 2 únicas denominaciones de Origen Calificadas (DOQ) de España, junto con Rioja representan vinos de gran calidad y prestigio alrededor del mundo.

Priorat es una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas de España, conocida por sus vinos potentes y complejos. El suelo característico de esta zona es la "llicorella", una pizarra negra y roja con pequeñas partículas de mica que reflejan la luz solar. Estos suelos pobres y bien drenados obligan a las vides a profundizar sus raíces, lo que contribuye a la concentración y complejidad de los vinos. Dada la escarpada topografía de la región, muchos viñedos se plantan en terrazas o pendientes empinadas, algunas de hasta 60 grados de inclinación. Esto hace que la viticultura sea extremadamente laboriosa y en gran medida manual.

Los rendimientos de los viñedos en Priorat son notablemente bajos, a menudo menos de 2,500 kg por hectárea. Esto se traduce en vinos con una alta concentración de sabores y aromas. Además de sus vinos, Priorat es conocida por sus paisajes impresionantes. Las colinas cubiertas de viñedos, los pueblos históricos y la naturaleza virgen hacen de la región un destino popular para el enoturismo.



Bodega Mas Blanc Pinord

Mas Blanc es fruto del trabajo de generaciones de la histórica familia de viticultores Tetes. El sueño familiar lo lidera en la actualidad Joan Josep Tetes, miembro de la 3ª generación. Su familia y sus raíces son el motor de su pasión y su objetivo es seguir honrando el trabajo bien hecho de siempre, combinándolo con la precisión que permite el uso de las últimas tecnologías vitivinícolas.

La bodega, que se erigió en su actual ubicación, junto a la estación de ferrocarril de Vilafranca del Penedès, muy pronto destacó por la gran calidad de sus graneles, que expedía a media España y, contaba incluso con una tubería propia que cruzaba bajo las vías para permitir el llenado de cubas en los trenes.

Poco a poco y, a partir de 1942, los primeros vinos empezaron a ganar nombre y prestigio, los viñedos familiares han ido creciendo; las variedades autóctonas han evolucionado sensiblemente y, el nombre de la familia se ha ligado al vino del Penedès de una forma inseparable. En estos momentos, Pinord cuenta con instalaciones capaces de elaborar más de cinco millones de botellas al año, pero siempre conservando el sello de producción familiar.



+7 Selección Mas Blanc Pinord

Vino tinto.

Cabernet Sauvignon, garnaCha, Syrah.
14.5% de alcohol.
Fermentado en depósito de acero inoxidable y en barricas de crianza un año.
7 años de guarda.
Servir a 18°C.



Vino de color granate oscuro de gran persistencia.



Destaca su paso por roble, mezclado con aromas frutales que le confieren una gran finura y complejidad.



Es pleno y complejo, suave y equilibrado al paladar. Un vino en el cual predominan las frutas rojas ligeramente ahumadas.



Es un vino con una gran versatilidad para el maridaje como Codorniz, Conejo, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Estofados y carnes guisadas, Jamón curado, Pato, Pollo asado al horno o guisado.

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Premium



Superior



Selección



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529

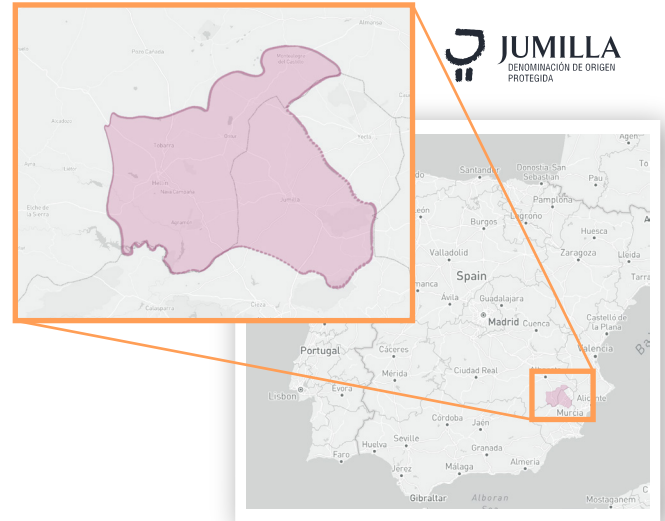


contacto@goodharvest.com.mx

Jumilla

La Denominación de Origen Jumilla posee una tradición vinícola importante. Desde la romanización hispánica, la vid era cultivada en este territorio. Desde 1966 cuenta con reglamentación propia, convirtiéndola en una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España.

Es una DOP muy rica en tradición e historia. En el año 1978, se descubrieron los restos de pepitas de vitis vinifera más antiguos de Europa datados en el año 3.000 a.C. También han aparecido restos arqueológicos que atestiguan su tradición vitivinícola en más de 2.500 años de antigüedad.



Bodega Juan Gil

Familia Gil:

"Conservamos en nuestra esencia el carácter del labriego, que bendice el tacto de la arcilla cálida al hundir las manos en la tierra. Con la modernización de la bodega, nada más despuntar el siglo XXI, incorporamos la tecnología que nos permite cumplir un riguroso control de la calidad, pero el olor de la tierra nos impide alejarnos del lecho en penumbra de las vides y de la luz que irradia la floración. Es la fuerza del legado familiar.

La memoria del saber heredado nos acompaña para reconocer si las nuevas yemas darán buena cosecha o cómo recortar las vides para que el sabor se concentre en las bayas. El tiempo nos ha ayudado a conservar las viejas viñas y combinarlas con nuevas técnicas para mejorar el rendimiento del trabajo y obtener unos vinos colmados de matices"



▲ Juan Gil Etiqueta Amarilla

Juan Gil

Vino tinto.

100% Monastrell.

14.5% de alcohol.

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable. Breve paso por madera.

3 años años de guarda.

Servir de 15 a 18°C.



Vino de intenso intenso color rojo picota.



Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva.



Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.



Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha



▲ Juan Gil Etiqueta Plata

Juan Gil

Vino tinto.

100% Monastrell.

15% de alcohol.

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Paso por madera francesa y americana.

5 años años de guarda.

Servir de 15 a 18°C.



Vino de color rojo picota intenso y vivo.



Aromas de fruta madura y especiado



Un largo y especiado final de boca con evocaciones del tostado de la madera francesa al que ha estado sometido.



Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey.