



VITICULTORS

Mas d'en Gil

PRIORAT

El sueño de embotellar la tierra

Laderas de pizarra, pueblos en lo alto de colinas, luz mediterránea. El Priorat es un pequeño mundo rural al sur de Cataluña, a 130 km de Barcelona, donde los vientos de mar y de interior llenan las viñas empinadas de esencias de hierbas aromáticas.

En Bellmunt del Priorat, uno de los nueve municipios del Priorat histórico, la familia Rovira Carbonell cuida y cultiva una de las fincas más emblemáticas y antiguas de la Denominación de Origen Calificada Priorat: Mas d'en Gil.

Situada a 350 metros sobre el nivel del mar, Mas d'en Gil ocupa una extensión de 125 hectáreas de viña, olivos, almendros, avellanos, cereal y bosque mediterráneo. Articulada en cinco valles con microclimas y terroirs diferenciados, la finca es una imagen a escala del entorno abrupto del Priorat, una de las grandes regiones vitivinícolas del mundo.

Mas d'en Gil es el fruto de la naturaleza y de una experiencia humana de siglos, que los últimos 150 años se ha concretado en la ilusión de tres familias propietarias sucesivas. Hoy el sueño de embotellar la tierra se materializa en los vinos, el aceite y el vinagre agridulce de Mas d'en Gil, expresión del respeto, el trabajo y el entorno de este lugar del corazón del Priorat.



VITICULTORS

Mas d'en Gil

PRIORAT

El Priorat.

Entorno mediterráneo, relieve abrupto, geología antigua

El Priorat es una tierra adentro cerca del mar, un sistema de valles y laderas de relieve difícil que determina una agricultura dura y paciente. Está rodeado por montañas y atravesado por barrancos que desembocan en el río Siurana. La geología es muy antigua, originada en el Paleozoico, hace 400 millones de años. En la superficie, una cubierta de pizarra quebradiza llamada llicorella es uno de los rasgos más característicos del Priorat. El clima es mediterráneo con influencia continental, de inviernos fríos y secos, veranos tórridos y primaveras y otoños lluviosos. Destaca el régimen de vientos, marcado en invierno por el cierzo o serè, viento frío y seco del noroeste, y en verano por la refrescante garbinada, procedente del sureste, del mar. La vegetación está dominada por el encinar y el coscojar o garriga, con su sotobosque aromático típicamente mediterráneo.

El Priorat vitivinícola tiene una historia profunda, iniciada en 1194 por la cartuja de [Escaladei](#), ubicada a poco más de 15 kilómetros al norte de Mas d'en Gil. A lo largo de los siglos, este monasterio impulsó el cultivo de la vid hasta que la desamortización de 1835 puso a subasta las propiedades religiosas, iniciando así la época moderna del Priorat. A finales del siglo XIX la comarca llega a tener 20.000 hectáreas de viñedo, 10 veces más que en la actualidad. Justo después, sin embargo, la plaga de la filoxera y el éxodo de población hacia las ciudades industriales marcan la apatía del Priorat, que no comienza a recuperarse hasta casi el final del siglo XX. A lo largo de los años de decadencia sólo un pequeño grupo de elaboradores, entre ellos la Masía Barril –nombre comercial de los vinos de Mas d'en Gil entre 1931 y 1998–, es capaz de mantener vivo el aliento de calidad y singularidad de los vinos prioratinos.

Bellmunt del Priorat

El “bell munt”, la montaña icónica y atrayente que enmarca Mas d'en Gil, da nombre a nuestro pueblo, Bellmunt del Priorat, el municipio que cierra por el sur la DOQ Priorat.

Situado a tan sólo un kilómetro de la finca, el núcleo del pueblo es una retahíla de casas entre dos barrancos que bajan hacia el río Siurana. Bellmunt mantiene una economía agraria de origen ancestral y a la vez es una población conocida por unas famosas minas que ya se explotaban en la época romana.

El pueblo se ve favorecido por un factor climático diferencial, de extrema importancia en verano: la fácil entrada de la garbinada, el viento refrescante procedente del Mediterráneo. En las tardes más calurosas ayuda a cepas a absorber la humedad necesaria para seguir madurando.

Mas d'en Gil.

Respeto a los ritmos y a la expresión de la naturaleza

La finca de Mas d'en Gil resume la esencia del Priorat. Montaña boscosa y barrancos húmedos, cuevas de vid, bancales de cereales, laderas de olivos, almendros y cereales. Los diferentes terroirs, orientaciones y microclimas determinan los cultivos, las funciones y los edificios que se han ido construyendo. El cultivo dominante es la vid, repartida en 43 parcelas. La mayor parte corresponde a las variedades tintas: garnacha (65% de todo el viñedo plantado) y mazuelo (20%). Un 10% del viñedo es de variedades blancas autóctonas: garnacha blanca y macabeo. El otro cultivo emblemático de Mas d'en Gil es el olivar, que cuenta con 2.000 olivos centenarios de la variedad arbequina.

Este mosaico agrícola de fuerte personalidad mediterránea se cultiva con la voluntad de respetar los ritmos y la expresión de la naturaleza. Así ha sido desde siempre y así es hoy, con la energía nueva que aporta la integración de la agricultura biodinámica.



Cinco valles

Diferentes entornos, orientaciones, microclimas y cultivos

Cinco valles conforman el paisaje de Mas d'en Gil: Valle de El Bellmunt, Valle de El Grinyó, el Clot de l'Oliver, Valle de La Coma y Valle de El Sas. Cada uno de estos entornos tiene características propias: un terroir diferenciado, microclimas particulares, orientaciones diversas y un aprovechamiento adaptado a las condiciones del lugar.

Estos perfiles singulares aportan una marcada tipicidad a los productos que se cultivan. Los valles de Mas d'en Gil son como cinco pequeños mundos que rodean la casa y que definen la pluralidad de la finca, sus ritmos naturales y sus frutos.

Historia de Mas d'en Gil

La aventura vital de tres familias al largo de un siglo y medio

Mas d'en Gil es el resultado de tres etapas históricas, de tres visiones que han aportado a la finca una suma de cualidades excepcionales para la viticultura, la elaboración y el comercio de vino.

Francesc Gil, el fundador de la finca, encarna la intuición de los inicios y el entusiasmo por el progreso, tan propia de su siglo XIX. Sus descendientes consiguieron mantener el legado y cuidar de las bases para que los siguientes propietarios, la familia Barril, consolidaran a partir de los años 1930 la calidad agrícola y técnica del mas, que rebautizaron como Masía Barril. Con ideas avanzadas, con ilusión y esfuerzo, con la decisión capital de embotellar vino, Rafael Barril Figueras y su hijo Rafael Barril Dosset junto con Magdalena Vicente Herrando fundaron "un nuevo Priorato a la antigua usanza".

En 1998, la familia Rovira Carbonell compra la finca y recupera el nombre histórico: el Mas d'en Gil. Es la materialización del sueño de Pere Rovira, uno de los grandes profesionales del vino del Penedès. Poco después, en 2000, salen al mercado los primeros vinos con la marca Mas d'en Gil. La hija pequeña de Pere Rovira, Marta Rovira Carbonell, introduce la agricultura ecológica en la finca y actualmente dirige la empresa, con el apoyo de su padre y de su hermana Pilar.

Ca. 1860	Francesc Gil adquiere la finca.
1860-1885	Se consolida la viticultura en el Mas d'en Gil.
1885	Gil muere sin descendencia y la finca pasa a manos de los parientes de la familia Gil-Rusiñol (rama a la que pertenecía el artista Santiago Rusiñol)
1931	Rafael Barril Figueras compra el Mas d'en Gil, que rebautiza como Masía Barril.
1980-1998	Los vinos de Masía Barril consiguen reconocimientos internacionales.
1998	La familia Rovira Carbonell compra la finca y recupera el nombre de Mas d'en Gil.
2000	Salen al mercado los primeros vinos etiquetados como Mas d'en Gil.
2008	Marta Rovira, hija menor de Pere Rovira, introduce la agricultura biodinàmica.
2010-	La marca Mas d'en Gil, presente en más de 40 mercados internacionales, es un referente de excelencia e identidad prioratina.



Vinos y más

Bellmunt Negre

El vino pequeño de la finca expresa la garnacha joven del pueblo de Bellmunt, el sur del Priorat. Abierto y vibrante, ligero en boca y pletórico de sensaciones de cítricos y melocotón, notas minerales y la dulzura fresca y fina que distingue Mas d'en Gil. Está elaborado con uvas de las parcelas del Valle del Bellmunt y se califica como 'Vi de Vila': elaborado en una bodega ubicada en el término municipal de Bellmunt del Priorat y a partir de parcelas de viñedo en propiedad situadas dentro del mismo municipio.

Bellmunt Blanc

"Lo petit blanc", el vino de garnacha blanca joven que expresa el paisaje del pueblo de Bellmunt, el sur del Priorat. Presenta aromas de piel de naranja y de sotobosque, y una boca ligeramente mineral y con final balsámico. Elaborado con el fruto de dos parcelas de uva blanca joven situadas en el Valle del Bellmunt, también se califica como 'Vi de Vila'.

Coma Vella

Sotobosque, fruta y mineralidad, sensaciones que hacen revivir un paseo primaveral por el bosque mediterráneo. Un equilibrio intenso y fresco, con la sedosidad que caracteriza a los vinos de Mas d'en Gil. Proviene de la parcela de La Coma Vella, la más antigua del Valle de La Coma. Plantada con garnacha peluda y garnacha del país combinadas, presenta las orientaciones este y oeste propias de este valle que mira hacia el Mediterráneo. El lugar recibe la benéfica influencia de la garbinada, el suave y refrescante viento que proviene del mar.

Coma Alta

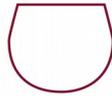
"L'enfant terrible" de Mas d'en Gil, el vino blanco salado y vivo. Su aroma recuerda el sotobosque y la flor de almendro y el melocotonero. En el paso en boca presenta una estructura vertical y sutil, que termina con un lado mineral y un recuerdo salado. En el punto más elevado del Valle de La Coma, con una orientación noreste, se ubica la parcela de La Coma Alta, que da nombre a este vino.

Clos Fontà

La experiencia de las viñas viejas, la representación más precisa de la tierra de Mas d'en Gil. Clos Fontà concentra fruta negra y mineralidad en un vino de gran complejidad, fruto de la observación, del paso del tiempo, de la voluntad de sentir, meditar y contar. Es la concreción de un paisaje único. Se elabora a partir de viñas viejas ubicadas en diferentes zonas de Mas d'en Gil. Su nombre proviene de la antigua denominación de la finca como Mas d'en Fontà, por la fuente situada cerca de la masía.

Coma Blanca

"La Grande Dame", la joya de Mas d'en Gil, un blanco para probar después de los tintos. Complejidad, matices profundos, persistencia. Su momento más interesante empieza en su cuarto año. Elaborado a partir de dos viñas de garnacha blanca y otras dos de macabeo, plantadas antes de 1945 en uno de los terroirs más heterogéneos de la finca, rodeadas de bosque de pinos y zonas salvajes.



VITICULTORS

Mas d'en Gil

PRIORAT

Gran Buig

El vino de las grandes añadas de Mas d'en Gil: 1998, 2004. De color cereza picota intenso, expresa la más pura esencia de las garnachas y cariñenas viejas de la finca. Intenso y complejo, una conjunción aromática de frutas rojas y negras compotadas, con notas minerales. En boca es un vino muy untuoso, con un tanino aterciopelado y envolvente. Tiene un recorrido suave y lleno de sensaciones aromáticas, y un recuerdo persistente y muy elegante. Elaborado a partir de tres parcelas destinadas normalmente a formar parte del coupage del Clos Fontà. Buig es el nombre de una de estas parcelas seleccionadas, mientras que el adjetivo 'gran' traza una analogía con las grandes añadas y los vinos 'grand cru'.

Nus Vi Dolç

El chocolate líquido de Mas d'en Gil. Nuestro vino dulce de garnacha tinta presenta notas de fruta madura y una boca untuosa y dulce. El final contrasta con una cierta acidez y frescura que invitan a tomar la segunda copa. Nus recupera la antigua tradición prioratina de vinos dulces de garnacha tinta.

Oli de Mas d'en Gil

El perfume de la aceituna arbequina, la textura y la salinidad de los terrenos de pizarra. Notas de tomate fresco, hoja de alcachofa y hierba cortada. En boca tiene una densidad media y notas finales de almendra. Elaborado a partir de los olivos centenarios situados principalmente en las cuestas del Valle de El Bellmunt llamados L'Esmoler y La Bruguera, y en la Plana del Mas.

Agredolç Solera 1958

Perfume de vinagre de garnacha. Aroma a frutos secos, almendras y avellanas, y fruta confitada como dátiles, melocotones e higos. En boca presenta una acidez fina que acentúa su perfume.

Elaborado a partir de la solera de 1958 heredada de la familia Barril, anteriores propietarios de Mas d'en Gil, es un vinagre complejo, con un sugerente equilibrio entre acidez y dulzor, y con una huella ancestral que entusiasma a los aficionados de los vinagres de antes.



Información práctica

Coordenadas UTM: E3125 - N4558

Área de la comarca del Priorat: 499 Km²

Área de la DOQ Priorat: 180 Km²

Distancias: 130 Km de Barcelona, 30 Km del mar Mediterráneo

Superficie de la DOQ Priorat: 17.629 hectáreas

Superficie vitícola de la DOQ Priorat: casi 2.000 hectáreas (11% del total)

Municipios de la DOQ Priorat: Bellmunt del Priorat, Gratallops, Porrera, Poboleda, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, la Vilella Baixa, el Lloar i la Morera de Montsant. Además, una parte de los términos de Falset y El Molar

FINCA MAS d'en GIL, Km. 4 Carretera TP7101 de Falset a Bellmunt del Priorat

GPS: (N) 41° 9' 14.465" – (E) 0° 45' 55.184"

“En la vida hay que tener sueños, y creer en ellos”

Pere Rovira Rovira