

Mas Doix

Spagna - Priorat - Poboleda



mas doix

Proprietà / Fondatori Ramon Llagostera Valentí Llagostera / e Cliff Ledde

Inizio Attività 1999

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 24

Bottiglie prodotte 100.000

1092 TOSSAL D'EN BOU

100% Carignan

Zona di produzione: vigneto Tossal d'en Bou, tra 420-510 metri slm, con esposizione a sud-ovest

Terreno: ripide colline di ardesia "llicorella"

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica delle uve delicatamente diraspate in vasca di acciaio inox e botte aperta di rovere francese

Affinamento: 14 mesi in botti di rovere francese di secondo anno

Colore: rosso intenso

Profumo: delicati frutti scuri, leggere note di prugna e tocchi di mirtillo, piccole note terrose che si sviluppano su un letto di cioccolato al latte e leggere note floreali di lavanda

Sapore: delicato e spontaneo al palato, fine frutta e consistenze di tannino con lunga, fine acidità che si insinua nel lungo finale

Grado Alcolico: 14,5% vol



La cantina Mas Doix è stata fondata nel 1999 da Ramon e Valenti Llagostera, arrivati a Poboleda grazie ai legami familiari che il padre Ramon aveva con la famiglia Doix. L'azienda coltiva oggi 24 ettari di vigne sull'iconico suolo di Llicorella, un basamento di ardesia senza tempo, con impianti centenari principalmente di Cariñena e Garnacha. Grazie alla grande variabilità dei siti di coltivazione, i vini esprimono fortemente l'identità dei vigneti, dove si pratica la viticoltura biologica (certificata dal 2016) e la raccolta manuale; in cantina gli interventi vengono ridotti al minimo. Quest'ultima, di recente costruzione, è stata progettata all'insegna della sostenibilità e dell'efficienza energetica. Oggi Mas Doix è uno dei maggiori esempi della viticoltura dell'area attraverso vini eleganti e freschi ma con il carattere classico del Priorat.