

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

1903 COMA DE CASES CRU

100% Grenache

Zona di produzione: vigneto Coma de Cases, tra 360-420 metri sm, con esposizione a

Terreno: ripide colline di ardesia "llicorella"

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura delicata del 100% dell'uva selezionata, in botte aperta di rovere francese da 400 litri per tre settimane di macerazione

Affinamento: 10 mesi in botte di terzo anno

Colore: rosso intenso

Profumo: frutti di bosco rossi leggeri con una qualità di foresta selvaggia, note di sottobosco molto leggere che si sviluppano, pepe bianco, scorza di agrumi essiccata e una buona dose di spezie di liquirizia rossa

Sapore: abbastanza sollevato e fresco al palato, pulito, acidità lineare che conferisce grande lunghezza al vino nel complesso

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.