Mas Doix

Spagna - Priorat - Poboleda



1903 COMA DE CASES CRU

100% Grenache

Zona di produzione: vigneto Coma de Cases, tra 360-420 metri slm, 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

mas doix

Proprietà / Fondatori Ramon Llagostera Valentí Llagostera / e Cliff Ledde
Inizio Attività 1999
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 24
Bottiglie prodotte 100.000



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 Licorella, 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.