Mas Doix

Spagna - Priorat - Poboleda



MURMURI

95% Grenache Blanc, 3% Macabeu, 2% Altro

Zona di produzione: colline di Ilicorella
Terreno: ardesia laminare paleozoica
Vendemmia: manuale
Vinificazione: classificazione grappolo per grappolo mediante doppia tabella di selezione. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox
Affinamento: 3 mesi sui lieviti
Colore: giallo paglierino brillante
Profumo: intensa aromaticità caratterizzata da un carnoso frutto primaverile con nocciolo (pesche e nettarine) ma soprattutto con una nota che ricorda il finocchio fiorentino fresco
Sapore: mediterraneo
Grado Alcolico: 14% 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.