

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

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



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.