

Mas Donís Negre

Nota de tast

Color violeta intens

En nas, aromes de fruita, cirera, maduixa...

*En boca és afruitat, molt fresc i alhora concentrat,
amb cos i llarg.*

Maridatge

Marida molt bé amb carns blanques, pizza, pasta...

Varietats

50 % Garnatxa

20% Ull de llebre

15% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

5% Samsó



Elaboració

Temperatura de fermentació controlada (24°-28°C). Fermentació malolàctica en tina.
Maceració: 6-8 dies
Les varietats es vinifiquen per separat.

Envelliment

Envelliment posterior en tina durant 4 mesos abans d'embotellar.

Vinyes

Edat dels ceps: 10-25 anys
Sòl: argila i granit, en terrasses

Verema

Manual
De principis a mitjan setembre
1.500 g per cep
30-45 hl/ha

Producció total

30.000 ampolles (75 cl)

Anàlisi

13,5% vol. alcohol
5,2 ATT
<2 g/l sucres residuals

Premis i mencions

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Mas Donis Negre 2016: **8.85p.**

Guía Peñín 2018:

- Mas Donis Negre 2016: **86 p.** ¡4 Estrellas! Buena relación calidad-precio

Decanter Agost 2017:

- Mas Donis Negre 2016: **91p**

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- Mas Donis Negre 2015: **9,16p.**

Guía Peñín 2017:

- Mas Donis Negre 2015: **87 p.**

La Guía de vins de Catalunya 2016:

- Mas Donis Negre 2014: **8,46p.**

Guía Peñín de los Vinos de España 2016

- Mas Donís 2014: **84p**

La Guia de Vins de Catalunya 2015:

- Mas Donís Negre (2013): **7,50p.** Animal, Potent i Amarg

“Guía Peñín de los Vinos de España 2015”

- Mas Donís 2013: **85p. 4***

“Selection wine tasting”; 2014

- Mas Donís negre 2013: 3 stars: very good , silver medal

"Guía Vinos Imbatibles", 2014, Spain, David Seijas:

- Mas Donís negre 2012

"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:

- Mas Donís negre 2012, **9.03p:** Fresc/ Original/ Llaminer

"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:

- Mas Donís 2012 **86p** *Vino muy Bueno* 80% Garnacha, 20% Syrah. Color cereza, borde violáceo. Aroma equilibrado, fruta madura, hierbas silvestres. Boca sabroso, frutoso, fácil de beber.

Guía José Peñín 2013, España:

- Vino muy bueno: **86p**"Mas Donís 2011" Color cereza, borde violáceo. Aroma cálido, fruta madura, especiado. Boca buena acidez, amargoso, cálido.

Guía José Peñín 2002, España:

- Muy bueno: "Mas Donís´2000"

Guía José Peñín 1999, España:

- Excelente: "Mas Donís´96"

”Jancis Robinson – Web site ”2001:

- *“Celler de Capçanes:...es este maravilloso productor. Mas Collet ... Costers del Gravet...Mas Donis...Todos estos vinos merecen ser saborados antes que bebidos...”*