

Mas Donís Rosat

Nota de tast

Color rosa clar

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

En boca, molt fresc i amb cos, llarg en boca. Un rosat diferent de la resta de rosats!

Maridatge

Aquest és un vi universal. Com que té cos, marida bé amb marisc, arrossos, carns blanques o amanides.

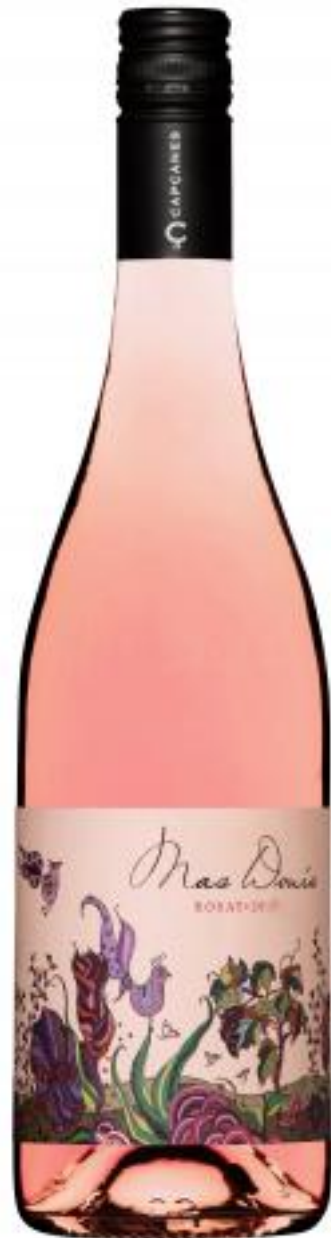
Varietats

75% Garnatxa

10% Ull de Llebre

10% Merlot

5% Syrah



Elaboració

Elaborat amb el mètode "saignée".
Maceració de 4 hores.
Les varietats es vinifiquen per separat.
Fermentació controlada per temperatura (13º-15C)
Suau clarificat i filtració lleugera abans d'embotellar.

Envelliment

Envelliment en tina durant 4 mesos abans d'embotellar.

Vinyes

Edat dels ceps: 10-25 anys de garnatxa
Sòl: argila i granit, en terrasses. El merlot és a una altitud de 550 m i és l'última varietat a Capçanes que es verema, cosa que permet un llarg cicle de vegetació.

Verema

Verema manual
Inici a mitjan setembre
1.500 g per cep
30-45 hl/ha

Producció total

25.000 ampolles (75 cl)

Anàlisi

13,5% vol. alcohol
5,2 g/l ATT
1,11 g/l sucres residuals

Premis i mencions

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Mas Donis Rosat 2016: 8.76p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- Mas Donis Rosat 2015: **8,9p.**

La Guía de vins de Catalunya 2016:

- Mas Donis Rosat 2014: **8,57p.**

Jancis Robinson "A Catalan Collection":

- Capçanes Mas Donis Rosat 2013, **16p**: Rather lurid pale raspberry colour. Chock full of fruit reined in. Definitely ends dry. A light clarete with lots of local character. Definitely

recommended for drinking with food. Drink 2014- • £7.99 Little Wine Club

"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:

- Mas Donís rosat 2012, **8.28p**: Fresc/ Llaminer/ Làctic

"Guía Peñín" de los vinos de España 2013, Spain:

- "Mas Donís rosado 2011": **88p**. Color frambuesa, brillante. Aroma equilibrado, fruta roja, hierbas de tocador. Boca fruta madura, buena acidez.

"The Wine Advocate", Robert Parker, USA:

- "Mas Donis Rosé 2010: **88p** *"The 2010 Mas Donis Rosat is 80% Garnacha with the balance Syrah and Merlot made by the saignee method. Cherry pink in color, it sports inviting aromas and flavors of strawberry and raspberry leading to a dry, lively, savory Rose for drinking over the next 12-18 months. It is an excellent value! Rating: 88 points; Drink 2011-2012; Est. cost: \$10; WA, n° 194, May 2011"*
- "Mas Donis Rosat '06": **89p** *"..an excellent value!"*

"Wine- plus", Germany: Mas Donís rosé 2011, **84p**

"País de vins", Ago 2012, Spain: Mas Donís rosat 2011 en els vins seleccionats per a l'estiu 2012

"The Boston Globe", USA:

- "Mas Donis Rosat 2009": **Plonk of the month** *"..ripe, rich style.."*