

## *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.

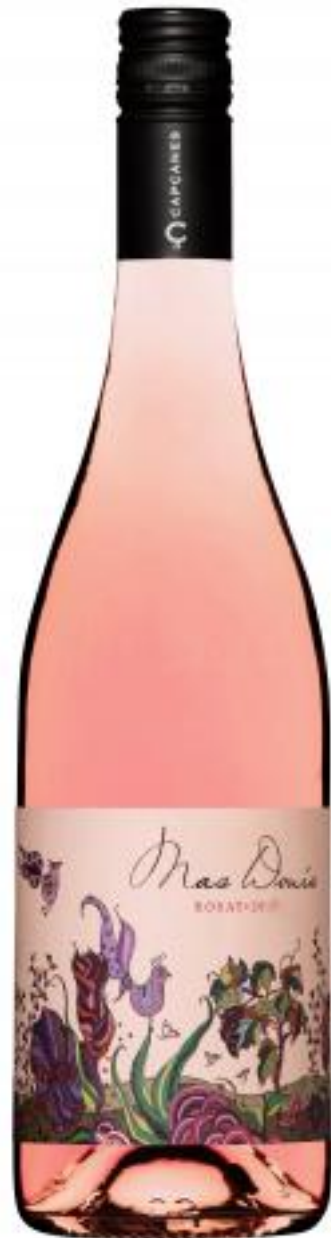
### Varietats

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

#### **Rosé Cup Berlin 2018:**

- Mas Donís Rosat 2017: very good wine!

#### **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, nº 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.."*