

Mas Donís Blanc

Nota de cata

Color pajizo brillante. Aroma a hierbas de tocador, fruta escarchada, piedra seca. Agradable en boca, sabroso, potente, lleno, complejo...

Variedades

70% Garnacha Blanca
30% Macabeu (Viura)



Elaboración

Temperatura controlada de fermentación (14-16°C)

Ambas variedades se vinifican conjuntamente en tanques de acero inoxidable

Estabilización en frío

Suave filtrado antes de embotellar

Viñedos

Garnacha: 10-25 años

Viura: 40 años

Altitud: 150-450m

Vendimia

Vendimia manual a principios de Septiembre

1kg -1,5kg por cepa

40-50hl por ha

Producción total

13.000 Botellas (0,75 cl)

Análisis

13 % vol. Alcohol

5-5.2 g/l acidez (tartarico)

<2 g/l azúcar residual

Premios y menciones

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Mas Donis Blanc 2016: 8,861p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- Mas Donis Blanc 2015: 8,861p.

La Guía de vins de Catalunya 2016:

- Mas Donis Blanc 2014: 8,87p.