



Mas Donís Old Vines

D.O. Montsant

Variedades:

- 60% Garnacha tinta
- 40% Cariñena

Vendimia:

- A mano, a finales de Setiembre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (26-28°C), temperatura suave para potenciar los aromas y una fermentación suave y lenta
- Variedades vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable
- Maceración: 10-21 días
- Fermentación malo-láctica en los depósitos de acero inoxidable
- Parcialmente envejecido en barricas (Cariñena)

Producción total:

- Aproximadamente 35.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 14.5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Rojo rubí de intensidad media. En boca trae notas maduras y jugosas de frutos del bosque: arándanos, moras y cerezas; acompañadas de un toque herbal y especiado. La madera se encuentra bien integrada con notas de vainilla y cuero. Taninos son maduros y suaves, el cuerpo es medio y vibra con una seria intensidad de fruta.

Maridaje:

- Este vino marida perfectamente con platos clásicos como la tabla de quesos y embutidos, platos de carne potentes y platos de elaboración mas compleja como cordero al horno.

Premios y menciones:

- **Wine Advocate 2019:** Mas Donís Old Vines 2017: **91 points**
- **Gilbert & Gaillard 2019:** Mas Donis Old Vines 2017: **GOLD**
- **Jeb Dunnuck, April 2019:** Mas Donís Old Vines 2016: **94 p.** *"The finest vintage of this cuvée to date, the 2016 Mas Donis Old Vines is 85% Garnacha and 15% Syrah that was 70% destemmed and aged primarily in concrete. Tasting like a top Priorat with its beautiful blue fruits, violets, ground pepper, rose petals, and amble minerality, it hits the palate with medium to full-bodied richness, remarkable purity of fruit, and a great, great finish. Almost too good to be true, just pretend you paid more."*

