



Mas Donís Old Vines

D.O. Montsant

Varietats:

- 60% Garnatxa negra
- 40% Carinyena

Verema:

- A mà, a finals de Setembre

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (26-28°C), temperatura suau per potenciar els aromes i una fermentació lenta
- Varietats vinificades per separat en tines d'acer inoxidable
- Maceració: 10-21 dies
- Fermentació malo làctica en tines d'acer inoxidable
- Parcialment envellit en bariques (Carinyena)

Producció total:

- Aproximadament 35.000 ampolles (75cl)

Anàlisis:

- 14.5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Vermell rubí d'intensitat mitjana. En boca aporta notes madures i sucoses de fruits del bosc amb nabius i mores, però també amb un toc herbaci i especiat. La fusta es troba ben integrada en amb notes de vainilla i cuir, en un cos mitjà/gran on els tanins es troben suaus i madurs, gens agressius, prou melosos.

Maridatge:

- Aquest vi marida perfectament amb plats clàssics com la taula de formatges i embotits. A més a més, també és molt bon company de plats de carn vermella i estofats.

Premis i mencions:

- **Wine Advocate 2019:** Mas Donís Old Vines 2017: **91 points**
- **Gilbert & Gaillard 2019:** Mas Donís 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 Donís 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."*

