

Mas Donís Rosat

Nota de cata

Color rosa claro.

Aromas frutales, cereza, fresa....

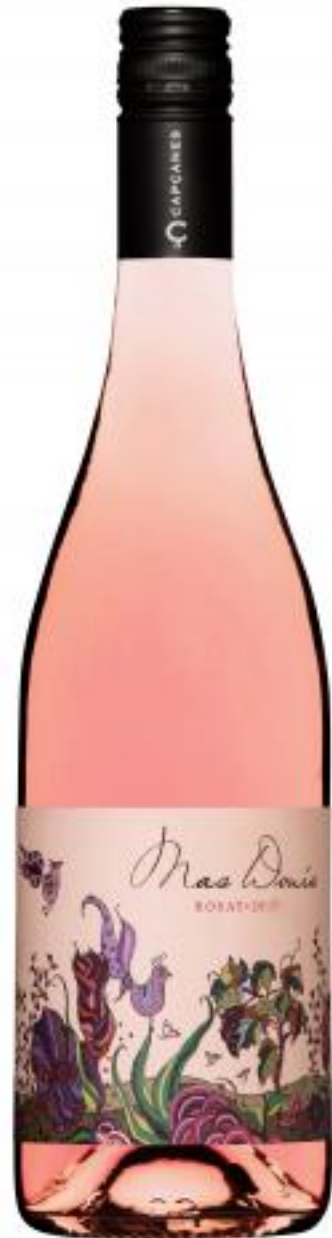
En boca muy fresco y a la vez con cuerpo, diferente del resto de rosados... largo en boca.

Maridaje

Este es un vino universal. Al tener cuerpo, marida bien con mariscos, arroces, carnes blancas o ensaladas....

Variedades

75% Garnacha
10% Tempranillo
10% Merlot
5% Syrah



Elaboración

Elaborado con el método "saignée".
Las variedades se vinifican por separado.
Fermentación controlada por temperatura (13º-15C)
Suave clarificado y filtrado ligero antes de embotellar.

Envejecimiento

Envejecimiento posterior en tanque durante 4 meses, antes de embotellar

Viñedos

Edad de las cepas: 10-25 años de garnacha.
Suelo: arcilloso, granito, en terrazas. El merlot está a una altitud de 550 m y es la última variedad en Capçanes en ser recolectada, lo que permite un largo ciclo de vegetación.

Vendimia

manual
Inicio a mitad de septiembre
1500 g por cepa
30-45h/ha

Producción total

25.000 botellas (75 cl)

Premios y menciones

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, 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.."*