

## *Mas Donís Negre*

### Nota de cata

*Color violeta intenso; aromas frutales, cereza, fresa.... muy fresco a la vez que con cuerpo y largo en boca. Concentrado.*

### Maridaje

Carnes blancas, pizza, pasta ...

### Variedades

50 % Garnacha

20% tempranillo

15% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

5% Samsó



### Elaboración

Fermentación a temperatura controlada (24-28°C) y maloláctica en tanque  
Maceración: 6-8 días y se vinifican las variedades por separado

### Envejecimiento

Envejecimiento posterior en tanque durante 4 meses, antes de embotellar  
El syrah envejece 3 o 4 meses en barricas de roble francés y americano.

### Viñedos

Edad de las cepas: 10-25 años de garnacha y samsó.  
Suelo: arcilloso, granito, en terrazas.

### Vendimia

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

### Producción total

30.000 botellas (75 cl)

### Análisis

13,5% vol.  
5,2 ATT  
<2 g/l de azúcares residuales

### Premios y menciones

#### Guía Peñín 2019:

- Mas Donís Negre 2017: **86p.** ¡4 Estrellas! Buena relación calidad-precio

#### La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Mas Donis Negre 2016: **8.85p.**

#### Guía Peñín 2018:

- Mas Donis Negre 2016:**86 p.** ¡4 Estrellas! Buena relación calidad-precio

#### Decanter Agost 2017:

- Mas Donis Negre 2016: **91p**

#### La Guía de vins de Catalunya 2017:

- Mas Donis Negre 2015: **9,16p.**

**Guía Peñín 2017:**

- Mas Donis Negre 2015: **87 p.**

**La Guía de vins de Catalunya 2016:**

- Mas Donis Negre 2014: **8,46p.**

**Guía Peñín de los Vinos de España 2016**

- Mas Donís 2014: **84p**

**La Guia de Vins de Catalunya 2015:**

- Mas Donís Negre (2013): **7,50p.** Animal, Potent i Amarg

**“Guía Peñín de los Vinos de España 2015”**

- Mas Donís 2013: **85p. 4\***

**“Selection wine tasting”; 2014**

- Mas Donís negre 2013: 3 stars: very good , silver medal

**"Guía Vinos Imbatibles", 2014, Spain, David Seijas:**

- Mas Donís negre 2012

**"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:**

- Mas Donís negre 2012, **9.03p:** Fresc/ Orginal/ Llaminer

**"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:**

- Mas Donís 2012 **86p** *Vino muy Bueno* 80% Garnacha, 20% Syrah. Color cereza, borde violáceo. Aroma equilibrado, fruta madura, hierbas silvestres. Boca sabroso, frutoso, fácil de beber.

**Guía José Peñín 2013, España:**

- Vino muy bueno: **86p**"Mas Donís 2011" Color cereza, borde violáceo. Aroma cálido, fruta madura, especiado. Boca buena acidez, amargoso, cálido.

**Guía José Peñín 2002, España:**

- Muy bueno: "Mas Donís '2000"

**Guía José Peñín 1999, España:**

- Excelente: “Mas Donís ‘96”

**”Jancis Robinson – Web site ”2001:**

- *“Celler de Capçanes:...es este maravilloso productor. .... Mas Collet ... Costers del Gravet...Mas Donis...Todos estos vinos merecen ser saborados antes que bebidos...”*