

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

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

Sip Irish Wine 2018:

- Mas Donís Negre 2017: **Bronze medal**

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 Peñin 2017:

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

La Guía de vins de Catalunya 2016:

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

Guía Peñin de los Vinos de España 2016

- Mas Donis 2014: **84p**

La Guia de Vins de Catalunya 2015:

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

“Guía Peñin de los Vinos de España 2015”

- Mas Donis 2013: **85p. 4***

“Selection wine tasting”; 2014

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

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

- Mas Donis negre 2012

"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:

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

"Guía Peñin de los vinos de España", 2014, Spain:

- Mas Donis 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 Peñin 2013, España:

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

Guía José Peñin 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...”*