



Salix 2021

Celler Mas Doix

Salix er en forholdsvis ny hvidvin i Mas Doix porteføljen, som i den nye 2021 årgang er et blend på 67% Grenache Blanc, 18% Macabeu og 15% Pedro Ximenez. Halvdelen af mosten fermenteres i nye franske egetræsfade efterfulgt af 3 måneders lagring, mens den anden halvdel gærer på ståltank og modner 3 måneder sur lie med gærresterne. Vinen står strågul i glasset og næsen byder på pære, akacie, røg og krydderier i et rundt og harmonisk udtryk. I munden er vinen blød med en god tekstur og friskhed. Citrus, hvide frugter, anis og en flintet mineralitet præger aromabilledet i denne forførende vin, som er lidt mere fyldig end "Murmuri" cuvéen. Trods dens forførende kvaliteter, er dette kompleks og seriøs hvidvin, som vil være interessant at følge flere år frem.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Grenache Blanc, Macabeo, Pedro Ximénez

Robert Parker
93 point
La Guia Penin
93 point
Miquel Hudin
93 point