

Mas Doix Costers de Vinyes Velles 2018

Celler Mas Doix

Spansk luksus - Tårnhøj kvalitet i mikroskopiske mængder.

Fra en mindre parcel 350-500 meter over havets overflade kommer denne intense og koncentrerede vin lavet på et blend af 55% Cariñena og 45% Garnacha fra 80-105 år gamle vinstokke i skiferholdig jord. Høsten foregår med håndkraft, og druerne selekteres grundigt, inden de vinificeres i temperaturregulerede ståltanke. Vinen lagres efterfølgende i 16 måneder på nye franske barriques. Der produceres kun omkring 5000 flasker pr. årgang.

En ren, fyldig og kompleks rødvin med en perfekt underliggende syre og noter af kandiseret frugt, skovbær, blomme, tobak og lakrids.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Carignan, Grenache

Robert Parker
95+ point
La Guia Penin
95 point
Falstaff Magazin
95 point