



Celler Mas Doix Salix 2019

PRIORAT | SPANJE

PROFIEL



DOMEIN
Celler Mas Doix



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Grenache Blanc, Macabeu
en Pedro Ximénez



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2034

STIJL



FRAICHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Gevogelte, langoustines, koude
salades, oesters, magere zeevis



KAAS

Geitenkaas, gezouten en harde kazen



AWARDS

Guía Peñín : 94/100
Robert Parker : 92/100

MINERAAL
COMPLEX

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. Het transport naar de wijnmakerij gebeurt in kleine boxen van 10 kg. De druiven ondergaan een directe persing. Dit wordt gevolgd door de fermentatie, die voor de ene helft in inox tanks en voor de andere helft in eiken vaten plaatsvindt. De 3 maanden rijping op droesem gebeurt ook in een perfecte mix van inox en eiken vaten. De jaarlijkse productie bedraagt slechts 1,800 flessen.



WIJNGAARD

De steil oplopende wijngaard ligt tussen de 350 en 450 meter boven de zeespiegel. De typische leistenen-bodem, die zijn ontstaan kent in het Paleozoïcum, wordt "Licorella" genoemd.

WIJNBOUWER: CELLER MAS DOIX

Celler Mas Doix werd in 1998 opgericht door de families Doix en Llagostera, maar was eigenlijk voornamelijk een verderzetting van een wijntraditie die over vijf generaties heen al in 1850 was gestart. Zoals bijna alle historische wijnhuizen hebben zij jammer genoeg ook de Phylloxera periode moeten uitzweten. Bij Mas Doix werd vrij snel de beslissing genomen om de wijngaarden te herplanten met Garnacha en Cariñena. Het typische landschap is door de Siurana rivier met zijn meanders en slingerend verloop gevormd. Door de diep ingesneden rivier vind je aan de oevers vrij steile hellingen die ideaal zijn om aan wijnbouw te doen. Maar 'ideaal' is hier absoluut geen synoniem van 'gemakkelijk'. Het terroir waarin de ranken groeien behoort bij de oudste ter wereld en dateert uit het Paleozoïcum, 400 miljoen jaar geleden. De bodem die voornamelijk uit graniet, schist en leisteen bestaat, heeft een zeer langzame erosie doorstaan. Deze 'arme' llicorella-bodem laat maar een opbrengst van max 1 kg druiven per rank toe. In de meeste Priorat wijnen vind je vaak gekookt en gestoofd fruit terug, maar dit is hier niet het geval. Door het unieke terroir, de oude stokken en de zeer lage rendementen produceren ze elegante wijnen waarin het fruit perfect rijp is en de zuren sowieso voor de nodige fraîcheur zorgen. Dit is zonder enige twijfel één van de allerbeste domeinen van Priorat!

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Cataluña

APPELLATIE
Priorat



KLIMAAT
Maritiem mediterraan met
warme/hete zomers en
orografische invloeden

