



Mas Doix Les Crestes 2021

PRIORAT | SPANJE

PROFIEL



DOMEIN
Celler Mas Doix



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Grenache, Carignan
en Syrah



GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2029

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



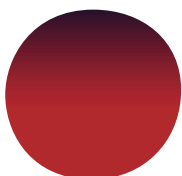
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



ROOD FRUIT

TIJM

TABAK

CONFITUUR

VERS

FOOD



FOODPAIRING

TAPAS

ROOD VLEES

HAAR WILD

STOFPOT

LAMSVLEES



KAAS

CHEDDAR

PARMIGANO

PICADON

AWARDS



Guía Peñín : 91/100
Robert Parker : 92+/100
Miquel Hudin : 92+/100

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. Daar aangekomen ondergaan de druiven een dubbele selectie. De fermentatie neemt plaats in inox tanks. De wijn rijpt 8 maanden, waarvan 25% in betonnen cuves, 25% in grote foudres en 50% in reeds eerder gebruikte eiken vaten van 220 liter.



WIJNGAARD

De druiven komen uitsluitend van de Licorella wijngaard: een sterk hellende heuvel met een leisteen bodem die tussen de 350 en 450 meter boven zeeniveau ligt. De Grenache stokken zijn gemiddeld 20 jaar oud, de Syrah is met zijn 15 jaar iets jonger en de Carignan druiven komen van zeer oude stokken. De opbrengst is beperkt tot 1 kg per rank.

WIJNBOUWER: 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

