

## Doix 2014

**Elegancia y complejidad.  
Una personalidad fuerte y singular**

### Nota de cata

“Color: cereza brillante, borde granate. Aroma: fruta madura, hierbas secas, roble cremoso. Boca: equilibrado, equilibrado, lleno, sabroso, estructurado”

*Guía Peñín – 2018*

---

94 Guía Peñín 2018

18,25/20 Jancis Robinson - Ferran Centelles – Junio 2018

---

**Variedades:** 45 % garnacha de 80 años y 25 % de cariñena de viñas de 100 años.

**Suelo:** Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura. Rendimientos de 300 g uva / cepa.

**Clima:** Mediterráneo con tendencia continental. Alto contraste térmico entre la noche y el día.

---

**Elaboración:** Viticultura orgánica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección. Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable y envejecida en madera.

**Crianza:** 16 meses en barrica nueva de roble francés.

**Embotellado:** 5.000 botellas en abril de 2016 sin clarificar ni filtrar

**Grado alcohólico:** 14,5% vol. **pH:** 3.26 **Acidez total:** 6,7 g / L

---

### Añada 2014

Una buena añada, sin falta de lluvias, con temperaturas suaves y el típico verano seco. Un mes de septiembre lluvioso y cálido complicó la vendimia y requirió gran selección de uvas, que entraron con una buena estructura tánica, concentración de sabores y una refrescante acidez.

