mas doix

Murmuri 2022 – DOQ Priorat

Fresc, viu, molt aromàtic.
La frescor del riu Siurana al seu pas per Poboleda.

Varietats**:** 90% Garnatxa blanca y 10% Macabeu.
Vinyes: Vinyes de 10 a 25 anys.
Sòls: Costers de llicorella (25%) i sòls argilo-calcaris (75%).
Clima: Dies mediterranis y nits continentals. Gran contrast tèrmic dia/nit.

Elaboració: Verema manual en caixes de 10 kg. Rigorosa selecció dels raïms sencers. Els raïms derrapats suaument passen per la premsa pneumàtica i el most fermenta en dipòsits d'acer inoxidable. Una cop acabada la fermentació alcohòlica protegim el vi per evitar la fermentació malolàctica.
Criança: 3 mesos en dipòsits d'acer inoxidable, en contacte amb les lies.

Embotellat: Desembre 2022.
Graduació: 13% vol. pH: 2,98 Acidesa total: 5,2 g/l

Anyada 2022
L'any climàtic del 2022 es recordarà com a molt càlid i sec, amb temperatures superiors a la mitja dels últims anys a partir del maig i durant tot l'estiu. La falta de precipitacions també va ser notable. Tot i que les agraïdes tempestes de juliol van ajudar a frenar la insolació, la falta d'aigua va ser evident. Malgrat aquestes condicions, els ceps van mostrar una ferma resistència a l'estrès hídric, i marcaren sequera només a les fulles basals de les vinyes que més van patir, però van mantenir el fruit en condicions òptimes. ¡Amb maduresa però amb acidesa! ¡Un any per a comprovar com de resistent es la vinya del Priorat!

---

90 Guía Peñín – Juliol 2023

celler mas doix - poboleda - d.o.q. priorat info@masdoix.com tel. (+34) 649484297 www.masdoix.com