

Doix 2013

**Elegància i complexitat.
Una personalitat forta i singular.**

Nota de tast

Un nas intrigant de galetes de farina de civada, vainilla i fruits de boscos frondosos, que mariden bé amb les dolces baies vermelles i negres, la regalèssia i la xocolata que trobem en boca. El final és sec, amb cirera, cedre i tanins de gra fi.

Decanter WWA – 2016

93 Guia Peñín 2017

95 Decanter WWA- Medalla d'or – 2016

Varietats: 45% garnatxa de 80 anys i 55% de carinyena de vinyes de 110 anys.

Sòl: Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura. Rendiments de 300 gr. raïm / cep.

Clima: Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

Elaboració: Viticultura orgànica certificada. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'inòx i destinació de fusta.

Criança: 16 mesos en bóta nova de roure francès.

Embotellat: 5.000 ampolles a l'abril de 2016 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 15% vol. **pH:** 3.21 **Acidesa total:** 6,3 g / L

Anyada 2013

Gran anyada. Temperatures més baixes del que és habitual i primavera plujosa. Estiu i tardor secs i calorosos. Verema efectuada dues setmanes més tard de l'habitual, amb molt bon equilibri entre sucre, acidesa i maduresa fenòlica. Verema manual en capsos de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció.

