

Doix 2013

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

Nota de cata

Una nariz intrigante de galletas de harina de avena, vainilla y frutos de bosques frondosos, que maridan bien con las dulces bayas rojas y negras, el regaliz y el chocolate que encontramos en boca. El final es seco, con cereza, cedro y taninos de grano fino.

Decanter WWA – 2016

93 Guia Peñín 2017

95 Decanter WWA- Medalla de oro – 2016

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: 15% vol. **pH:** 3.21 **Acidez total:** 6,3 g / L

Añada 2013

Gran añada. Temperaturas más bajas de lo habitual y primavera lluviosa. Verano y otoño secos y calurosos. Vendimia efectuada dos semanas más tarde de lo habitual, con muy buen equilibrio entre azúcar, acidez y maduración fenólica. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección.

