

Doix 2014

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

Nota de tast

“Color: cirera, vora granat. Aroma: potent, fruita confitada, herbes de muntanya, cacau fi. Boca: equilibrat, ple, saborós, estructurat.

Guia Peñín – 2018

94 Guia Peñín 2018

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

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'inox 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: 14,5% vol. **pH:** 3.26 **Acidesa total:** 6,7 g / L

Anyada 2014

Una bona anyada, sense manca de pluges, amb temperatures suaus i el típic estiu sec. Un mes de setembre plujós i càlid va complicar la verema i va caldre una curosa selecció de raïms, que van entrar amb molt bona estructura tànnica, concentració de gustos i una refrescant acidesa.

