

Doix 2015

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

Nota de cata

“Color: cereza muy intenso. Aroma: café aromático, potente, ebanistería, fruta al licor. Boca: retronasal ahumado, persistente, taninos maduros, lleno, potente, sabroso.”

Guía Peñín – 2019

93 Guía Peñín 2029

95 The Wine Advocate #236 – Abril 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: 4.000 botellas en marzo de 2017 sin clarificar ni filtrar

Grado alcohólico: 15% vol. **pH:** 3.57 **Acidez total:** 5 g / L

Añada 2015

Invierno templado con nevada puntual en febrero. Primavera escasa en lluvias con temperaturas medias elevadas. Los 60 l / m2 caídos en junio nos permiten afrontar un julio con ola de calor y un agosto y septiembre mes templados y secos. Vendimia a partir del 15 de septiembre hasta el 25 de octubre. Sin prisa, pero sin pausa. Una vendimia tranquila.

