

Doix 2015

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

Nota de tast

“Color: cirera molt intens. Aroma: cafè aromàtic, potent, ebenisteria, fruita al licor. Boca: retronasal fumat, persistent, tanins madurs, ple, potent, saborós.”

Guia Peñín – 2019

93 Guia Peñín 2029

95 The Wine Advocate #236 – Abril 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: 4.000 ampolles al març de 2017 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 15% vol. **pH:** 3.57 **Acidesa total:** 5 g / L

Anyada 2015

Hivern temperat amb nevada puntual al febrer. Primavera escassa en pluges amb temperatures mitjanes elevades. Els 60 l/m² caiguts al juny ens permeten afrontar un juliol amb onada de calor i un agost i setembre més temperats i secs. Verema a partir del 15 de setembre fins al 25 d'octubre. Sense pressa, però sense pausa. Una verema tranquil·la.

