

Doix 2018

Elegancia y complejidad. Una personalidad fuerte y singular

Nota de cata

“Frambuesa y cerezas rojas secas, salvia, mentol, almendras tostadas muy ligeras, regaliz negro, anís y una delicada nota floral. Muy sabroso en el paladar, ricos Frutos rojo co una fuerte columna vertebral tánica que mantiene la tensión y le da un final muy largo. “

Miquel Hudin – Julio 2021

95 Guia Peñín 2021 (Podium) – Julio 2021

95+97 2021 DOQ Priorat Tasting Report (Miquel Hudin) – Julio 2021

Variedades: 45 % garnacha de 80 años y 55 % 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 junio de 2020 sin clarificar ni filtrar.

Grado alcohólico: 14,5%

Añada 2018

Con una nevada en febrero, el 2018 fue un año con abundantes lluvias en primavera y otoño, con récords muy por encima de la media. En julio y agosto hubo picos de temperaturas diurnas muy altas. Un septiembre cálido, refrescado de nuevo por la lluvia, nos permitió obtener una uva sana, gustosa y equilibrada.

