



Doix 2018

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

Nota de tast

“Fruites vermelles molt delicades, baies suaus del bosc, gerds, herbes cruixents, menta, lleugeres notes de sàlvia i farigola, grans de pebre vermell esquerdats, lleugeres notes florals i pètals de rosa. Fruita vermella generosa al paladar, força moderada i que va creixent, amb una acidesa abundant i un final molt llarg. “

Miquel Hudin – Juliol 2021

95 Guia Peñín 2021 (Podium) – Juliol 2021

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

Varietats: 45% garnatxa de 80 anys i 55% de carinyena de vinyes de 100 anys.

Sòl: Vessants 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 al juny de 2020 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 14,5%

Anyada 2018

Amb una nevada al febrer, el 2018 va ser un any amb abundants pluges a la primavera i la tardor, amb rècords molt per sobre de la mitjana. Al juliol i agost hi va haver pics de temperatures diürnes molt altes. Un setembre càlid, refrescat de nou per la pluja, ens va permetre obtenir un raïm sa, gustós i equilibrat.

