

Doix 2017

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

Nota de tast

“Té fruita negra madura, herbes aromàtiques mediterrànies i un generós especiat i fum amb una nota de grafit. Tots aquests negres arriben al 15% d'alcohol i són potents i amb cos, fets per durar. Les anyades més càlides tendeixen a tenir una textura més suau i una acidesa suau amb tanins rodons i un final llarg i persistent.”

Ferran Centelles – Desembre 2020

94 Jancis Robinson – Ferran Centelles – Desembre 2020

95 Guia Peñín 2021 – Octubre 2020

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: 5.400 ampolles al març de 2019 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 15% vol. **pH:** 3.32 **Acidesa total:** 6,6 g / L

Anyada 2017

Anyada marcada per temperatures mitjanes i màximes per sobre dels valors dels últims deu anys, juntament amb un baix nivell de pluges. No obstant això, és en aquestes condicions quan les nostres vinyes i raïms ens han demostrat la seva increïble capacitat, no només de sobreviure, sinó també de donar-nos una petita quantitat d'altíssima qualitat. Una de les veremes més primerenques i curtes que recordem.

