

Doix 2017

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

Nota de cata

“Tiene fruta negra madura, hierbas aromáticas mediterráneas y un generoso especiado y humo con una nota de grafito. Todos estos tintos alcanzan el 15% de alcohol y son potentes y con cuerpo, hechos para durar. Las añadas más cálidas tienden a tener una textura más suave y una acidez suave con taninos redondos y un final largo y persistente.”

Ferran Centelles – diciembre 2020

94 Jancis Robinson – Ferran Centelles - diciembre 2020

95 Guia Peñín 2021 – octubre 2020

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 marzo de 2019 sin clarificar ni filtrar.

Grado alcohólico: 15% vol. **pH:** 3.32 **Acidez total:** 6,6 g / L

Añada 2017

Añada marcada por temperaturas medias y máximas por encima de los valores de los últimos diez años, junto con un bajo nivel de lluvias. Sin embargo, es en estas condiciones cuando nuestros viñedos y uvas nos han demostrado su increíble capacidad, no sólo de sobrevivir, sino también de darnos una pequeña cantidad de altísima calidad. Una de las vendimias más tempranas y cortas que recordamos.

