mas doix

Salix 2022 – DOQ Priorat

Equilibrio, intensidad y pureza.
Fino, delicado y persistente.

Viñedos**:** Viñas en vaso de 35 a 60 años.
Variedades**:** 65% Garnacha blanca, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximénez.
Suelo: Laderas de pizarra *"Costers de llicorella".*
Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Gran contraste térmico.

Elaboración:
Vendimia manual en cajas de 10 kg para preservar la máxima calidad. Rigurosa selección en la mesa de selección de la bodega. Prensado suave de los racimos enteros mediante prensa neumática y el mosto fermenta en barricas de roble francés de segundo y tercer año a 16º. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, protegemos el vino para evitar la fermentación maloláctica.
Crianza: 3 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año en contacto con las lías con *battonage* semanal.

Embotellado: 1.684 botellas en enero 2023.
Graduación: 13,5% vol. pH: 3,0 Acidez total: 5,1 g / L

Añada 2022
El año climático de 2022 se recordará como muy cálido y seco, con temperaturas superiores a la media de los últimos años a partir de mayo y durante todo el verano. La falta de precipitaciones también fue notable. Aunque las agradecidas tormentas de julio ayudaron a frenar la insolación, la falta de agua se hizo evidente. A pesar de estas condiciones, las cepas mostraron una firme resistencia al estrés hídrico, y marcaron sequía sólo en las hojas basales de los viñedos más jovenes, pero mantuvieron el fruto en perfectas condiciones. ¡Con madurez y con acidez!

92 Guía Peñín 2023 – Julio 2023

celler mas doix - poboleda - d.o.q. priorat info@masdoix.com tel. (+34) 649484297 www.masdoix.com