



Doix 2019 – DOQ Priorat

Elegancia y complejidad.
Exclusividad y fuerte personalidad.

Variedades: 45% Garnacha de 80 años y 55% Cariñena de 100 años.

Viñedo: Viñedos en vaso de 70 a 100 años

Suelo: Laderas de pizarra "costers de llicorella", pizarra laminar paleozoica, a una altitud de 350-450 metros sobre el nivel del mar. Rendimientos de 300 gramos de uva/pie.

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Gran contraste térmico entre el día y la noche.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 10 kg para preservar la máxima calidad de la uva. Clasificación grano a grano mediante doble mesa de selección en bodega. Fermentación de las uvas despalilladas en depósitos de acero inoxidable acabados en madera.

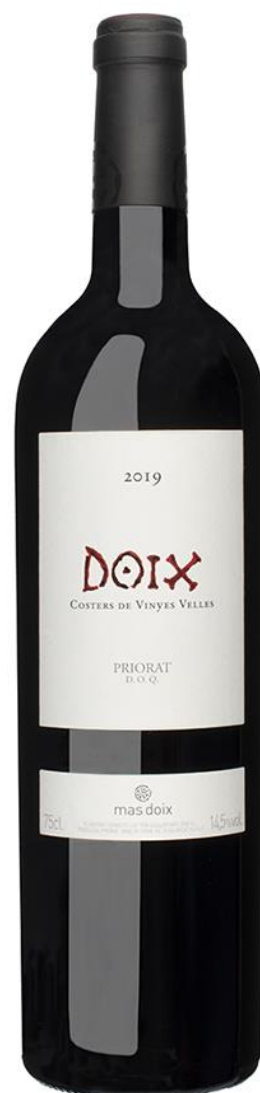
Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

Embotellado: 1.014 botellas en marzo 2021 sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 14,5% vol. **pH:** 3,44 **Acidez total:** 6,0 g / L

Añada 2019

Esta añada será recordada por la ola de calor de finales de junio, con temperaturas de hasta 43°C que afectaron especialmente a la Cariñena. Un verano cálido con lluvias que refrescaron el viñedo y permitieron unas condiciones óptimas para unas uvas sanas, concentradas y bien equilibradas. Gran calidad con rendimientos ligeramente inferiores.



94 The Wine Advocate – Septiembre 2022

95 Guía Peñín – Julio 2022

96+ Hudin – Julio 2022