



## Doix 2021 – DOQ Priorat

**Sedositat i harmonia.**

**Exclusivitat i gran personalitat.**

**Varietats:** 40% Garnatxa i 60% Carinyena

**Vinyes:** En vas de 70 a 100 anys

**Sòls:** Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar.

**Altitud:** 350- 450 metres d'altura. **Rendiment:** de 300 gr. raïm / cep.

**Clima:** Mediterrani amb tendència continental. Gran contrast tèrmic dia /nit.

---

**Elaboració:** Viticultura ecològica certificada. Verema manual seleccionant el raïm a la vinya. Segona selecció abans de desrapar el 100% del raïm. Rigorosa tercera selecció gra a gra a la taula de selecció. Tot el raïm fermenta en dipòsit d'acer inoxidable. Després de tres setmanes de maceració presem i només conservem per Doix el sagnat. Un cop feta la malolàctica traspassem el vi a botes.

**Criança:** 14 mesos 50% en botes noves i l'altre 50% de segon any.

---

**Embotellat:** 27 de març de 2023 sense clarificar ni filtrar.

**Graduació:** 14,37% vol. **Acidesa total:** 6,9 g / L

---

### Anyada 2021

El 2021 comença amb la Filomena, un temporal que deixa més de mig metre de neu i temperatures gèlides al gener. L'aigua del desglaç penetra profunda a la terra i dona molt bones reserves hídriques. La primavera és més aviat fresca i seca. La brotació i la floració en dates habituals i sense problemes de fongs en cap moment. El quallat és bo i els ceps tenen molt de raïm. L'estiu segueix amb temperatures normals, sense grans calorades, i la pluja va arribant en els moments justos, permetent les plantes treballar sense patir gran estrès hídric.

### Verema 2021:

Comença amb pluja. Durant les primeres setmanes de setembre arriben tempestes que donen als ceps l'aigua suficient per treballar correctament i acabar de madurar el raïm sense pressa. A Poboleda les pluges no són excessives i sense problemes de podrit.

---

94 Guía Peñín – Juliol 2023

96+ Hudin – Juliol 2023

