

## Doix 2021 - DOQ Priorat

## Sedoso. Harmonioso. Exclusividad y fuerte personalidad.

Variedades: 45% Garnacha y 55% Cariñena Viñedo: Viñedos en vaso de 70 a 100 años

Suelo: Laderas de pizarra "costers de llicorella", pizarra laminar paleozoica,

Altitud: 350-450 metros sobre el nivel del mar. Rendimientos: de 300 gramos de uva/pie.

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Gran contraste térmico.

Elaboración: Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual seleccionando las uvas en el viñedo. Segunda selección antes de despalillar el 100% de las uvas. Rigurosa tercera selección grano a grano en la mesa de bodega. Todas las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable. Después de tres semanas de maceración, se prensa y solo se conserva el mosto flor (sangrado). Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino se traslada a barricas.

Crianza: 14 meses 50% barricas nuevas y 50% barricas segundo año.

Embotellado: 27 marzo 2023 sin clarificar ni filtrar. Graduación: 14,5% vol. Acidez total: 6,9 g/L

## Añada 2021

El 2021 comienza con la tormenta Filomena, que deja más de medio metro de nieve y temperaturas frías en enero. El deshielo penetra profundamente en la tierra y proporciona reservas hídricas muy buenas. La primavera es más bien fresca y seca. La brotación y la floración en fechas habituales sin problemas en ningún momento. El cuajado es bueno y las cepas tienen mucho racimo. El verano continúa con temperaturas normales, sin grandes olas de calor, y la lluvia llega en los momentos adecuados, permitiendo que las plantas trabajen sin sufrir estrés hídrico. ¡Una muy buena añada!

94 Guía Peñín – Julio 2023 96+ Hudin – Julio 2023