mas doix

Salanques 2019

Equilibri, intensitat i puresa.
Verdader caràcter Priorat.

Nota de tast

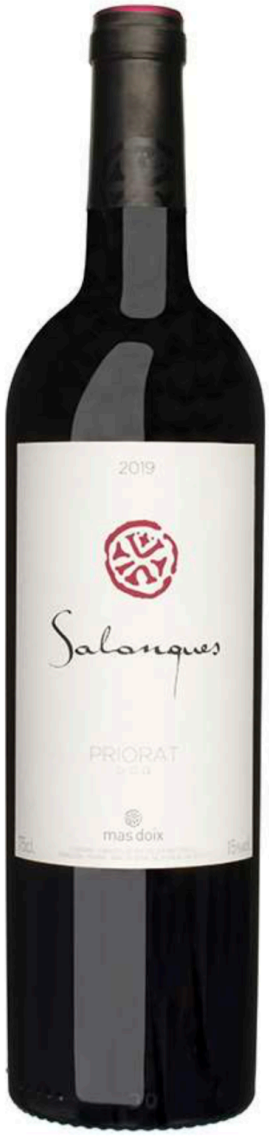
"Suaus fruites vermelles, gerds secs, maduixa, xocolata amarga en pols, camamilla, lleuger toc de vainilla i delicades notes florals. Ric i dens al paladar, bona fruita amb tanins carnosos que es van integrant. Bon potencial amb un final persistent que creix molt bé"
Miquel Hudin – Juliol 2021

93+95 Hudin – Juliol 2021
94 Guia Peñín 2021 – Juliol 2021

Varietats**:** 65% de Garnatxa de vinyes de 80 anys, 25% de Carinyenes velles de 110 anys i 10% de syrah de 15 anys.
Sòl: Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-500 metres d'altura. Rendiments de 700 gr. raïm / cep.
Clima: Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

Elaboració**:** Viticultura orgànica certificada. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció.
Criança: 14 mesos en bóta nova de roure francès de gra fi (50% nou i 50% segon any).
Embotellat: 16.000 ampolles al maig del 2021 sense clarificar ni filtrar.
Grau alcohòlic: 15% vol.

Anyada 2019
L'anyada es recordarà per l'onada de calor de finals de juny, amb temperatures de fins a 43oC que van afectar, sobretot, a la carinyena. Un estiu càlid, però amb pluges que van refrescar la vinya. Es va arribar a finals d'agost en condicions òptimes i amb el raïm sa, concentrat i ben equilibrat. Gran qualitat amb rendiments una mica més baixos.



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