

DOIX 2022 – 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, premsem i només conservem pel Doix el sagnat. Un cop feta la malolàctica, traspassem el vi a bótes.

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

Embotellat: 7 de febrer del 2024 sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5% vol. **pH:** 3,38 **Acidesa total:** 6 g / L

Anyada 2022

El clima del 2022 serà recordat especialment per la calor i, sobretot, per la seva persistència durant tot l'estiu. Un estiu que, a més, va començar ben d'hora, amb anomalies positives de temperatura de més de 2 graus des del mes de maig. També és destacable la manca de precipitacions: tot i que les tempestes del juliol van ajudar a parar el cop, la manca d'aigua es va fer evident al llarg de tot l'any. Malgrat aquets condicionants, els ceps van mostrar una ferma resistència a l'estrès hídric i van mantenir el fruit en perfecte estat.

Verema 2022

La verema del 2022 es va iniciar 10 dies abans del que seria habitual. Les pluges de final d'estiu van permetre que la maduració fos bona i van alentir una mica el ritme. Les temperatures altes ens avancen la verema, però podem mantenir graus alcohòlics no gaire alts i una bona frescor i acidesa.

