

Doix 2022 – DOQ Priorat

Elegancia y complejidad.

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 entre el día y la noche.

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: 7 de febrero de 2024 sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 14,5% vol.

Añada 2022

El clima de 2022 será recordado especialmente por el calor y sobre todo por su persistencia durante todo el verano. Un verano que, además, empezó temprano con anomalías positivas de temperatura de más de 2 grados desde el mes de mayo. También es destacable la carencia de precipitaciones, y aunque las tormentas de julio ayudaron a parar el golpe, la falta de agua se hizo evidente a lo largo de todo el año. A pesar de estos condicionantes, las cepas mostraron una firme resistencia al estrés hídrico y mantuvieron el fruto en perfecto estado.

