MAS DOIX

Murmuri 2024

Fresco, vivo y muy aromático

Inspirado en el suave y fresco murmullo del agua del río Siurana a su paso por Poboleda. El vino quiere expresar el lado más fresco y aromático del Priorat. Fruta mediterránea de una garnacha blanca larga y fresca.

Variedades

90% Garnacha blanca y 10% Macabeu.

Viñedos

Viñedos de 10 a 25 años.

Suelos

Laderas de pizarra “Costers de llicorella” (25%) y suelos arcilo-calcáreos (75%).

Clima

Días mediterráneos y noches continentales. Gran contraste térmico día/noche.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 10 Kg. El primer paso en la bodega es una cuidada selección de las uvas en la mesa de selección. A continuación pasan por la prensa neumática, de prensado suave y respetuoso, y el mosto flor fermenta en depósitos de acero inoxidable a 16ºC. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, protegemos el vino para evitar que haga la fermentación maloláctica.

Crianza

Lo dejamos reposar en contacto con las lías y hacemos battonage durante 3 meses.

Embotellado

10 de febrero del 2025.

Análisis

Graduación: 13% vol.
Acidez total: 5.0 g / L
PH: 2,99

Añada 2024

2024 es el año donde se consolida y se hace evidente la sequía acumulada desde 2020. La temperatura del año es ligeramente más alta que la media, pero no tan extrema como en 2022 o 2023. Hasta el 31 de agosto la lluvia es más bien escasa y las plantas muestran fatiga, poca vegetación, poca uva y pequeña. En septiembre la situación da un giro radical, empieza a llover y la temperatura baja. Entre los meses de septiembre y noviembre caen más de 300 litros.

Vendimia 2024

La vendimia de 2024 comienza 10 días antes de lo habitual, pero hay dos etapas muy diferenciadas: la uva cosechada antes de las lluvias de septiembre, más madura y de vendimia temprana, y la cosechada después de las lluvias, de maduración mucho más lenta. Acabamos la fermentación con un grado alcohòlico y una acidez con unos valores dentro de lo normal.

Poboleda DOQ Priorat info@masdoix.com www.masdoix.com