



MAS DOIX

Poboleda 2023

Vi de Vila

Fresco, elegante y persistente

Poboleda es conocida como “la frescal” y este vino quiere explicar el porqué. Días de sol mediterráneo que maduran las uvas y noches continentales que preservan la acidez y los aromas. Nuestro Vino de Vila evidencia lo especiales que son las garnachas de Poboleda. Una explosión de fruta fresca con boca ligera y vibrante.



Variedades

100% Garnacha de 20-50 años.

Viñedos

La Salanca y Barranc de la Morera.

Suelos

Laderas y terrazas de pizarra “licorella”.

Clima

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

Elaboración

Viticultura y vino con certificación ecológica. Vendimia manual seleccionando la uva en el viñedo y segunda selección en la bodega antes de despalillar el 100% de la uva. Posterior selección grano a grano. Una parte de la uva fermenta en acero inoxidable y la otra en depósitos de hormigón. Después de dos semanas de suave maceración, prensamos y sólo conservamos el sangrado. Una vez hecha la maloláctica, trasparamos el vino a huevos de hormigón.

Crianza

En huevos de hormigón de 4 a 6 meses.

Embotellado

29 de mayo de 2024.

Análisis

Graduación: 15% vol.

Acidez total: 6 g / L

PH: 3,23

Añada 2023

El 2023 fue otro año seco y cálido. La primera parte del año fue muy poco lluviosa y el viñedo hizo una brotación muy pobre. Esta sequía acumulada y el calor anormal para la época hicieron que la floración se adelantara 15 días y las plantas empezaron a sufrir demasiado temprano. El cambio llegó a finales de primavera en forma de lluvia. Entre mayo y junio cayeron 150 litros en Poboleda y marcaron la diferencia para el resto del año. Los sarmientos doblaron su longitud, la uva se hinchó y las plantas recuperaron la fuerza y el vigor. Un par de tormentas bien caídas en verano acabaron de redondearlo y permitieron que el viñedo llegara fuerte al final de la maduración.

Vendimia 2023

La vendimia de 2023 se inició 10 días antes de lo habitual. Sin embargo las plantas estaban bien cargadas de uva y con reservas de agua y esto permitió que la maduración fuera más lenta y no se precipitara más de la cuenta. Las Garnachas del barranco de la Morera las vendimiamos el 14 de septiembre. Las Garnachas de la Salanca las vendimiamos el 20 de septiembre.