



MAS DOIX

Les Crestes 2024

Afrutado, fresco y expresivo

El doble pico de Les Crestes dibuja el horizonte de Poboleda, dando su nombre a nuestro vino, la puerta de entrada al Priorat, donde los viñedos de garnacha nos regalan un vino con mucha intensidad de fruta fresca y un final con profundidad y elegancia para un vino tan joven.



Variedades

80% Garnacha, 10% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedos

Viñedos de 10 a 25 años.

Suelo

Laderas de pizarra "Costers de llicorella" (75%) y terrenos arcillocalcáreos (25%).

Clima

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

Elaboración

Vendimia natural en cajas de 10 Kg. Cuidadosa elección de la uva en la mesa de selección. Despalillado del 100% de la uva. La uva fermenta en depósitos de acero inoxidable y la maceremos entre 7 y 10 días con uno o dos remontados diarios. Después de prensar hacemos la maloláctica en los depósitos de acero y empezamos la crianza en los distintos materiales.

Crianza

Un 25% del vino realizará la crianza en depósitos de cemento. Otro 25% en tino grande de roble. Y el 50% restante del coupage lo hará en botas de 220 litros. Entre 4 y 8 meses de crianza en total.

Embotellado

Junio 2025.

Análisis

Graduación: 14.5% vol.

Acidez total: 5,8 g / L

PH: 3,37

Añada 2024

El 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. En septiembre da un vuelco radical a la situación, comienza a llover y la temperatura baja. Entre 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 cosecha temprana; y la uva cosechada después de las lluvias, de maduración mucho más lenta.