



MAS DOIX

Les Crestes 2024

Afruitat, fresc i expressiu

El pic de Les Crestes dibuixa l'horitzó de Poboleda, donant el nom al nostre vi, la porta d'entrada al nostre Priorat, on les vinyes de garnatxa ens regalen un vi amb molta intensitat de fruita fresca i un final amb profunditat i elegància per a un vi tan jove.



Varietats

80% Garnatxa, 10% Carinyena, 10% Syrah.

Vinyes

Vinyes de 10 a 25 anys.

Sòls

Costers de llicorella (75%) i sòls argilo-calcaris (25%).

Clima

Dies mediterranis i nits continentals. Alt contrast tèrmic dia/nit.

Elaboració

Verema manual seleccionant el raïm a la vinya. El raïm fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i el macerem uns 7 dies amb un o dos remuntats diaris. Després de premsar fem la malolàctica als dipòsits d'acer i comencem la criança en els diferents materials.

Criança

Un 25% del vi farà l'envelliment en dipòsits de ciment. Un altre 25% en tino gran de roure. I el 50% restant del cupatge ho farà en botes de 220 litres. Entre 4 i 8 mesos de criança en total.

Embotellat

juny 2025.

Anàlisi

Graduació: 14.5% vol.
Acidesa total: 5,8 g / L
PH: 3,37

Anyada 2024

El 2024 és l'any on es consolida i es fa evident la sequera acumulada des del 2020. La temperatura de l'any és lleugerament més alta que la mitjana, però no tan extrema com el 2022 o el 2023. Fins el 31 d'agost la pluja és més aviat escassa i les plantes mostren fatiga, poca vegetació, poc raïm i petit. Al setembre fa un tomb radical a la situació, comença a ploure i la temperatura baixa. Entre els mesos de setembre i novembre cauen més de 300 litres.

Verema 2024

La verema del 2024 comença 10 dies abans del normal però hi ha dues etapes molt diferenciades. El raïm collit abans de les pluges de setembre, més madur i de collita primerenca. I el raïm collit després de les pluges, de maduració molt més lenta.