



MAS DOIX

Poboleda 2023

Vi de Vila

Fresc, elegant i persistent

Poboleda és coneguda com “la frescal” i aquest vi vol explicar el perquè. Dies de sol mediterrani que maduren el raïm i nits continentals que preserven l’acidesa i les aromes. El nostre Vi de Vila fa evident com d’especials són les garnatxes de Poboleda. Una explosió de fruita fresca amb una boca lleugera i vibrant.



Varietats

100% Garnatxa de 25-50 anys.

Vinyes

La Salanca i Barranc de la Morera.

Sòls

Costers i terrasses de llicorella.

Clima

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

Elaboració

Viticultura i vi amb certificació ecològica. Verema manual seleccionant el raïm a la vinya. Segona selecció abans de desrapar el 100% del raïm. Rigorosa tercera selecció gra a gra a la taula del celler. Una part del raïm fermenta en acer inoxidable i una altra part en ous de formigó. Després de dues setmanes de maceració, premsem i només conservem el sagnat. Un cop feta la malolàctica, traspassem el vi a ous de formigó.

Criança

En ous de formigó entre 4 i 6 mesos.

Embotellat

29 de maig de 2024.

Anàlisi

Graduació: 15% vol.
Acidesa total: 6 g / L
PH: 3,23

Anyada 2023

El 2023 va ser un altre any sec i càlid. La primera part de l’any va ser molt poc plujosa i la vinya va fer una brotada molt pobra. Aquesta sequera acumulada i la calor anormal per a l’època van fer que la floració s’avançés 15 dies i les plantes van començar a patir massa d’hora. El canvi va arribar a finals de primavera en forma de pluja. Entre el maig i el juny van caure 150 litres a Poboleda i van marcar la diferència per a la resta de l’any. Els sarments van doblegar la seva longitud, el raïm es va inflar i les plantes van recuperar la força i el vigor. Un parell de tempestes ben caigudes a l’estiu van acabar d’arrodonir-lo i van permetre que la vinya arribés forta al final de la maduració.

Verema 2023

La verema del 2023 es va iniciar 10 dies abans del que seria habitual. Tot i això les plantes estaven ben carregades de raïm i amb reserves d’aigua i això va permetre que la maduració fos més lenta i no es precipités més del compte. Les Garnatxes del Barranc de la Morera les vam collir el 14 de setembre. Les Garnatxes de la Salanca les vam collir el 20 de setembre.