



MAS DOIX

Doix 2023

Sedosisidad y armonía

El Doix es un homenaje nuestro tío Joan Doix y a todos aquellos viticultores que han cuidado de la viña vieja durante el último siglo y nosotros tenemos el deber de preservarla. El Doix es el primer vino que elaboramos en 1999, buque insignia de la bodega, con una apuesta por la cariñena y representa la esencia de nuestro Priorat con complejidad y elegancia.



Variedades

45% Garnacha y 55% Cariñena.

Viñedo

Viñedos en vaso de 50 a 120 años.

Suelo

Laderas de pizarra "Costers de llicorella".

Clima

Mediterráneo con tendencia continental. Gran contraste térmico entre el día y la noche.

Elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual seleccionando las uvas en el viñedo. Segunda selección antes de despalillar el 100% de las uvas. Rigurosa tercera selección grano a grano en la mesa de bodega. Todas las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable. Después de tres semanas de maceración, se prensa y solo se conserva el mosto flor (sangrado). Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino se traslada a barricas.

Crianza

De 12 a 14 meses, 50% en barricas de segundo año y 50% barricas de tercer año.

Embotellado

14 de febrero de 2025 sin clarificar ni filtrar.

Análisis

Graduación: 14.5% vol.

Acidez total: 5,5 g / L

PH: 3,50

Añada 2023

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 la 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.