



Doix 2023

Sedositat i harmonia

Amb el cognom de l'oncle Joan Doix, el Doix és un homenatge a aquells viticultors que han tingut cura de la vinya vella durant l'últim segle i tenim el deure de preservarla. El Doix és el primer vi que vam elaborar el 1999, nau insígnia del celler, amb una aposta per la carinyena, representa l'essència del nostre Priorat amb complexitat i elegància.



Varietats

40% Garnatxa i 60% Carinyena.

Vinyes

En vas de 50 a 120 anys.

Sòls

Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar.

Clima

Mediterrani amb tendència continental. Gran contrast tèrmic dia /nit.

Elaboració

Viticultura ecològica certificada. 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 de selecció. Tot el raïm fermenta en dipòsit d'acer inoxidable. Després de tres setmanes de maceració, premsen i només conservem pel Doix el sagnat. Un cop feta la malolàctica, traspassen el vi a bótes.

Criança

De 12 a 14 mesos, 50% en bótes de segon any i l'altre 50% de tercer any.

Embotellat

14 de febrer del 2025 sense clarificar ni filtrar.

Anàlisi

Graduació: 14.5% vol.
Acidesa total: 5,5 g / L
PH: 3,50

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 brotació molt pobre. Aquesta sequera acumulada i la calor anormal per l'època va fer que la floració s'avançés 15 dies i les plantes van començar a patir massa d'hora. El canvi va arribar al final de la primavera en forma de pluja. Entre els mesos de maig i juny van caure 150 litres a Poboleda i van fer la diferència per la resta de l'any. Els sarments van doblar la seva llargada, 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-ho 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.