



# MAS DOIX

## Poboleda 2024

Vi de Vila

### Fresco, elegante y persistente

Poboleda es conocida como “la frescal” y este vino quiere explicar el porqué. Días de sol mediterráneo que maduran las uvas y noches continentales que preservan la acidez y los aromas. Nuestro Vino de Vila evidencia lo especiales que son las garnachas de Poboleda. Una explosión de fruta fresca con boca ligera y vibrante.



### Variedades

100% Garnacha de 20-50 años.

### Viñedos

La Salanca y Barranc de la Morera.

### Suelos

Laderas y terrazas de pizarra “licorella”.

### Clima

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

### Elaboración

Viticultura y vino con certificación ecológica. Vendimia manual seleccionando la uva en el viñedo y segunda selección en la bodega antes de despalillar el 100% de la uva. Posterior selección grano a grano. Una parte de la uva fermenta en acero inoxidable y la otra en depósitos de hormigón. Después de dos semanas de suave maceración, prensamos y sólo conservamos el sangrado. Una vez hecha la maloláctica, traspasamos el vino a huevos de hormigón.

### Crianza

En huevos de hormigón de 4 a 6 meses.

### Embotellado

9 de junio de 2025.

### Análisis

Graduación: 14,5% vol.

Acidez total: 6,3 g/L.

PH: 3,23

### 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 2022 o 2023. Hasta el 31 de agosto la lluvia es más bien escasa y las plantas muestran fatiga, poca vegeta. En septiembre da un vuelco radical 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 normal 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.