



MAS DOIX

Poboleda 2024 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

9 de juny del 2025.

Anàlisi

Graduació: 14,5% vol.

Acidesa total: 6,3 g/L.

PH: 3,23

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 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.