



MAS DOIX

Murmuri 2025

Fresco, vivo y muy aromático

Inspirado en el suave y fresco murmullo del agua del río Siurana a su paso por Poboleda. El vino quiere expresar el lado más fresco y aromático del Priorat. Fruta mediterránea de una garnacha blanca larga y fresca.



Variedades

90% Garnacha blanca y 10% Macabeo.

Viñedos

Emparrado y vaso. Viñedos de entre 10 y 25 años.

Suelos

75% arcillo-calcáreo y 25% de *llicorella*.

Clima

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

Elaboración

El primer paso en la bodega es una cuidadosa elección de la uva en la mesa de selección. A continuación ésta pasa por la prensa neumática, de prensado suave y respetuoso, y el mosto flor fermenta en depósitos de acero inoxidable a 16 °C. Una vez terminada la fermentación alcohólica protegemos el vino para evitar que realice la fermentación maloláctica.

Crianza

Dejamos reposar en contacto con las lías y haciendo *battonage* durante 3 meses.

Embotellado

El 10 de febrero del 2026.

Análisis

Graduación: 13,1 % vol.

Acidez total: 5,3 g / L

Añada 2025

La primavera de 2025 es especialmente lluviosa y llena las reservas de agua para el resto de la temporada. Gracias a ello las plantas pueden resistir con dignidad el verano extremadamente cálido y seco, con temperaturas similares a 2022 y 2023.

Septiembre llega con la temperatura normalizada pero sin lluvia, lo que ayuda a retrasar la maduración de la uva.

Vendimia 2025

La vendimia de 2025 comienza 10 días antes de lo normal, pero el descenso de temperatura de septiembre frena la evolución y podemos cosechar las uvas lentamente, esperando el momento óptimo por cada finca y con un buen equilibrio.