



MAS DOIX

Salix 2025

Fino, delicado y persistente

Como los sauces (salix en latín) que crecen a la orilla del río Siurana, el Salix es un vino profundamente unido a nuestro territorio. El viñedo viejo, la guarda en barrica y los matices del Pedro Ximénez dan complejidad con la fruta y estructura de la garnacha y el macabeo.



Variedades

65% Garnacha blanca, 20% Macabeo y 15% Pedro Ximénez.

Viñedos

Viñas en vaso de entre 25 y 110 años.

Suelo

100% 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 barricas de roble francés de segundo y tercer año a 16°C. Una vez terminada la fermentación alcohólica, protegemos el vino para evitar que haga la maloláctica y lo dejamos reposar en contacto con las lías en las barricas.

Crianza

Haremos *battonage* una vez por semana durante 3 meses en las barricas de roble.

Embotellado

El 11 de febrero de 2026.

Análisis

Graduación: 13,4 % vol.
Acidez total: 5,4 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, en espera del momento óptimo para cada finca y con un buen equilibrio.