



MAS DOIX

1903 Coma de Cases 2023

Vinya Classificada – Premier Cru

Delicado. Puro. Fresco

Todas las garnachas viejas de la Viña Clasificada Coma de Cases son el origen de este vino. Una ladera vertiginosa con fuertes pendientes y márgenes de piedra seca, orientada al Oeste y abierta al valle del río Siurana. Siempre le acompaña una ligera brisa seca que mantiene el viñedo excepcionalmente sano. Con unas pieles muy finas, esta garnacha nos regala un vino muy expresivo y delicado.



Variedades

100% Garnacha.

Viñedos

Coma de Cases, Vinya Classificada desde 2020.

Viñas plantadas en vaso el 1945 (más de 75 años).

Suelos

Laderas de pizarra “Costers de licorella”.

Orientación

Oeste, encarado al valle del río Siurana.

Altitud

360 – 420 m

Clima

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

Elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual seleccionando la uva en el viñedo. Segunda selección antes de despallillar el 100% de la uva. Rigurosa tercera selección grano a grano en la mesa de selección. Toda la uva fermenta en una barrica de madera abierta de 400 litros. Después de tres semanas de maceración, prensamos y sólo conservamos el sangrado. Una vez hecha la maloláctica, trasladamos el vino a una barrica de tercer año.

Crianza

10 meses en barricas de tercer año de roble francés.

Embotellado

25 de julio de 2024 sin clarificar ni filtrar.

Análisis

Graduación: 14,5% vol.

Acidesa total: 4,8 g / L

PH: 3,31

Añada 2023

2023 fue otro año seco y cálido. La primera parte del año fue muy poco lluviosa y el viñedo hizo una brotación muy pobre. Esta sequía acumulada y el calor anormal por la época hizo que la floración se adelantara 15 días y las plantas empezaron a sufrir demasiado temprano. El cambio llegó a finales de primavera en forma de lluvia. Entre mayo y junio cayeron 150 litros en Poboleda e hicieron la diferencia para el resto del año. Los sarmientos doblaron su longitud, la uva se hinchó y las plantas recuperaron la fuerza y el vigor. Un par de tormentas bien caídas en verano acabaron de redondearlo y permitieron que el viñedo llegara fuerte al final de la maduración.

Vendimia 2023

La vendimia de 2023 se inició 10 días antes de lo habitual. Sin embargo las plantas estaban bien cargadas de uva y con reservas de agua y esto permitió que la maduración fuera más lenta y no se precipitara más de la cuenta.