



# MAS DOIX

## Salix 2025

### Fi, delicat i persistent

Com els salzes (salix en llatí) que creixen a la ribera del riu Siurana, el Salix és un vi profundament lligat al nostre territori. La vinya vella, la guarda en bóta i els matisos del Pedro Ximénez que donen complexitat amb la fruita i estructura de la garnatxa i el macabeu.



### Varietats

65% Garnatxa blanca, 20% Macabeu i 15% Pedro Ximénez.

### Vinyes

Vinyes en vas d'entre 25 i 110 anys.

### Sòls

100% de llicorella.

### Clima

Dies mediterranis i nits continentals. Gran contrast tèrmic dia/nit.

### Elaboració

El primer pas al celler és una curosa tria del raïm a la taula de selecció. A continuació aquest passa per la premsa pneumàtica, de premsat suau i respectuós, i el most flor fermenta en botes de roure francès de segon i tercer any a 16°C. Un cop acabada la fermentació alcohòlica, protegim el vi per evitar que faci la malolàctica i el deixem reposar en contacte amb les lles a les botes.

### Criança

Farem battonage un cop per setmana durant 3 mesos dins les botes de roure.

### Embotellat

L'11 de febrer del 2026.

### Anàlisi

Graduació: 13,4 % vol.  
Acidesa total: 5,4 g / L

### Anyada 2025

La primavera del 2025 és especialment plujosa i omple les reserves d'aigua per a la resta de la temporada. Gràcies a això les plantes poden resistir amb dignitat l'estiu extremament càlid i sec, amb temperatures semblants al 2022 i 2023.

El setembre arriba amb la temperatura normalitzada però sense pluja, i això ajuda a endarrerir la maduració del raïm.

### Verema 2025

La verema del 2025 comença 10 dies abans del normal, però la baixada de temperatura del setembre frena l'evolució i podem collir el raïm lentament, tot esperant el moment òptim per a cada finca i amb un bon equilibri.