



MAS DOIX

1903 Coma de Cases 2023

Vinya Classificada – Premier Cru

Delicat. Pur. Fresc

Totes les garnatxes velles de la Vinya Classificada Coma de Cases són l'origen d'aquest vi. Un coster vertiginós amb forts pendents i marges de pedra seca, orientat a l'oest i obert a la vall del riu Siurana. Sempre l'acompanya una lleugera brisa seca que manté la vinya excepcionalment sana. Amb unes pells molt fines, aquesta garnatxa ens regala un vi molt expressiu i delicat.



Varietats

100% Garnatxa

Vinya

Coma de Cases, Vinya Classificada des de 2020.
Vinyes plantades en vas el 1945 (més de 75 anys).

Sòls

Costers de llicorella

Orientació

Oest, encarat a la vall del riu Siurana.

Altitud

360 – 420 m

Clima

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

Elaboració

Viticultura ecològica certificada. 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 de selecció. Tot el raïm fermenta en una bóta de fusta oberta de 400 litres. Després de tres setmanes de maceració, premsem i només conservem el sagnat. Un cop feta la malolàctica, entrem el vi a una bóta de tercer any.

Criança

10 mesos en bótes de roure francès de tercer any.

Embotellat

25 de juliol del 2024 sense clarificar ni filtrar.

Anàlisi

Graduació: 14,5% vol.
Acidesa total: 4,8 g / L
PH: 3,31

Anyada 2023

El 2023 va ser un altre any sec i càlid. La primera part de l'any va ser molt poc plujosa i la vinya va fer una brotació molt pobre. Aquesta sequera acumulada i la calor anormal per l'època va fer que la floració s'avancés 15 dies i les plantes van començar a patir massa d'hora.

El canvi va arribar al final de la primavera en forma de pluja. Entre els mesos de maig i juny van caure 150 litres a Poboleda i van fer la diferència per la resta de l'any. Els sarments van doblar la seva llargada, el raïm es va inflar i les plantes van recuperar la força i el vigor. Un parell de tempestes ben caigudes a l'estiu van acabar d'arrodonir-ho i van permetre que la vinya arribés forta al final de la maduració.

Verema 2023

La verema del 2023 es va iniciar 10 dies abans del que seria habitual. Tot i això les plantes estaven ben carregades de raïm i amb reserves d'aigua i això va permetre que la maduració fos més lenta i no es precipités més del compte.