



# MAS DOIX

## Les Crestes 2025

### Afruitat, fresc i expressiu

El pic de Les Crestes dibuixa l'horitzó de Poboleda, donant el nom al nostre vi, la porta d'entrada al nostre Priorat, on les vinyes de garnatxa ens regalen un vi amb molta intensitat de fruita fresca i un final amb profunditat i elegància per a un vi tan jove.



### Varietats

80% Garnatxa negra, 10% Carinyena negra, 10% Syrah.

### Vinyes

Emparrat i vas. Vinyes d'entre 10 i 25 anys.

### Sòls

75% de llicorella i 25% argilo-calcari.

### Clima

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

### Elaboració

El primer pas al celler és una curosa tria del raïm a la taula de selecció. El raïm fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i el macerem uns 7 dies amb un o dos remuntats diaris. Després de premsar fem la malolàctica als dipòsits d'acer i comencem la criança en els diferents materials.

### Criança

Un 25% del vi fa l'envelliment en dipòsits de ciment. Un altre 25% en tina gran de roure. I el 50% restant del cupatge ho fa en botes de 220 litres. Entre 4 i 8 mesos de criança en total.

### Embotellat

El 16 de març del 2026.

### Anàlisi

Graduació: 14.5% vol.  
Acidesa total: 5,9 g / L

### Anyada 2025

La primavera del 2025 és especialment plujosa i omple les reserves d'aigua per la resta de la temporada. Gràcies a això les plantes poden resistir amb dignitat l'estiu extremament càlid i sec, amb temperatures semblants a les del 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, esperant el moment òptim per cada finca i amb un bon equilibri.