



MAS DOIX

Murmuri 2025

Fresc, viu i molt aromàtic

Inspirat en el suau i fresc “Murmuri” que sentim al pas de l’aigua del riu Siurana per Poboleda. El vi vol expressar el costat més fresc i aromàtic del Priorat. Fruita mediterrània d’una garnatxa blanca llarga i fresca.



Varietats

90% Garnatxa blanca i 10% Macabeu.

Vinyes

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

Sòls

75% argilo calcari i 25% 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 dipòsits d’acer inoxidable a 16 °C. Un cop acabada la fermentació alcohòlica protegim el vi per evitar que faci la fermentació malolàctica.

Criança

Deixem reposar en contacte amb les lies i fent *battonage* durant 3 mesos.

Embotellat

El 10 de febrer del 2026.

Anàlisi

Graduació: 13,1 % vol.

Acidesa total: 5,3 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 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, esperant el moment òptim per cada finca i amb un bon equilibri.