



Doix 2024

Sedosisidad y armonía

El Doix es un homenaje nuestro tío Joan Doix y a todos aquellos viticultores que han cuidado de la viña vieja durante el último siglo y nosotros tenemos el deber de preservarla. El Doix es el primer vino que elaboramos en 1999, buque insignia de la bodega, con una apuesta por la cariñena y representa la esencia de nuestro Priorat con complejidad y elegancia.



Variedades

60% cariñena, 40% garnacha tinta.

Viñedo

En vaso, de 70 a 120 años.

Suelo

Laderas de pizarra (llicorella).

Clima

Mediterráneo con tendencia continental. Gran contraste térmico entre el día y la noche.

Elaboración

El primer paso en la bodega es una cuidadosa selección de la uva, grano a grano, en la mesa de selección. Toda la uva fermenta en tino de roble o en barricas abiertas. Después de tres semanas de maceración, prensamos y solo conservamos el sangrado.

Crianza

Una vez hecha la maloláctica, el vino se traslada a barricas, la mitad de segundo año y la otra mitad de tercer año. El vino permanecerá 12-14 meses en las barricas, con un trasiego en verano para evitar reducciones y limpiar el vino.

Embotellado

El 11 de febrero de 2026 embotellamos 2.880 botellas de 75cl y 150 botellas de 150cl. Sin clarificar ni filtrar.

Análisis

Graduación: 14,9% vol.
Acidez total: 6,2 g / L

Añada 2024

El 2024 es el año en que se consolida y se hace evidente la sequía acumulada desde 2020. La temperatura del año es ligeramente más alta que la media, pero no tan extrema como en 2022 o 2023. Hasta el 31 de agosto la lluvia es más bien escasa y las plantas muestran fatiga, poca vegetación, poca uva y pequeña.

En septiembre la situación da un giro radical: empieza a llover y la temperatura baja. Entre los meses de septiembre y noviembre caen más de 300 litros.

Vendimia 2024

La vendimia de 2024 empieza 10 días antes de lo habitual, pero hay dos etapas muy diferenciadas: la uva recogida antes de las lluvias de septiembre, más madura y de cosecha temprana; y la uva recogida después de las lluvias, de maduración mucho más lenta.