



Doix 2024

Sedositat i harmonia

Amb el cognom de l'oncle Joan Doix, el Doix és un homenatge a aquells viticultors que han tingut cura de la vinya vella durant l'últim segle i tenim el deure de preservarla. El Doix és el primer vi que vam elaborar el 1999, nau insígnia del celler, amb una aposta per la carinyena, representa l'essència del nostre Priorat amb complexitat i elegància.



Varietats

60% carinyena, 40% garnatxa negra.

Vinyes

En vas de 70 a 120 anys.

Sòls

Costers de llicorella.

Clima

Mediterrani amb tendència continental. Gran contrast tèrmic dia/nit.

Elaboració

El primer pas al celler és una curiosa tria del raïm, gra a gra a la taula de selecció. Tot el raïm fermenta en bota de roure o en botes obertes. Després de tres setmanes de maceració, premsen i només conservem el sagnat.

Criança

Un cop feta la malolàctica, entrem el vi a les bótes, la meitat de segon any i l'altra meitat de tercer any. El vi romandrà 12-14 mesos dins les botes, amb un trasbals a l'estiu per evitar reduccions i netejar el vi.

Embotellat

L'11 de febrer del 2026 embotellem 2.880 ampolles de 75cl i 150 ampolles de 150cl. Sense clarificar ni filtrar.

Anàlisi

Graduació: 14.9% vol.

Acidesa total: 6,2 g / L

Anyada 2024

El 2024 és l'any on es consolida i es fa evident la sequera acumulada des del 2020. La temperatura de l'any és lleugerament més alta que la mitjana, però no tan extrema com el 2022 o el 2023. Fins al 31 d'agost la pluja és més aviat escassa i les plantes mostren fatiga, poca vegetació, poc raïm i petit.

Al setembre la situació fa un tomb radical, comença a ploure i la temperatura baixa. Entre els mesos de setembre i novembre cauen més de 300 litres.

Verema 2024

La verema del 2024 comença 10 dies abans del normal, però hi ha dues etapes molt diferenciades: el raïm collit abans de les pluges de setembre, més madur i de collita primerenca; i el raïm collit després de les pluges, de maduració molt més lenta.