



MAS DOIX

Salanques 2023

Equilibrado, intenso y puro

La zona del barranco de las Salanques de Poboleda siempre ha sido reconocida como uno de los mejores lugares donde plantar vid. El Salanques expresa con carácter esta calidad y concentración que nos aporta el suelo de pizarra, un perfecto ejemplo de un Priorat intenso y profundo con la típica frescura de Poboleda de fondo.



Variedades

65% Garnacha tinta, 25% Cariñena y 10% Syrah.

Viñedo

Emparrado y vaso. Viñedos de entre 20 y 50 años.

Suelo

100 % *llicorella*.

Clima

Días mediterráneos y noches continentales. Gran contraste térmico día/noche.

Elaboración

El primer paso en la bodega es una cuidadosa elección de la uva, grano a grano en la mesa de selección. Una parte de la uva fermenta en acero inoxidable y otra en un tino de roble. Después de dos semanas de maceración, prensamos y sólo conservamos para el Salanques el vino sangrado.

Crianza

Una vez hecha la maloláctica, entraremos el vino en las barricas, de segundo, tercer y cuarto vino, donde permanecerá entre 12 y 14 meses. Una parte de las garnachas del coupage harán la crianza en depósitos de hormigón.

Embotellado

El 12 de febrero de 2025.

Análisis

Graduación: 14,9 % vol.

Acidez total: 6,2 g / L

Añada 2023

2023 fue otro año seco y cálido. La primera parte del año fue muy poco lluviosa y el viñedo hizo una brotación muy pobre. Esta sequía acumulada y el calor anormal para la época hicieron que la floración se adelantara 15 días y las plantas empezaron a sufrir demasiado temprano.

El cambio llegó a finales de primavera en forma de lluvia. Entre mayo y junio cayeron 150 litros en Poboleda y marcaron la diferencia para el resto del año. Los sarmientos doblaron su longitud, la uva se hinchó y las plantas recuperaron la fuerza y el vigor. Un par de tormentas bien caídas en verano acabaron de redondearlo y permitieron que el viñedo llegara fuerte al final de la maduración.

Vendimia 2023

La vendimia de 2023 se inició 10 días antes de lo habitual. Sin embargo, las plantas estaban bien cargadas de uva y con reservas de agua y esto permitió que la maduración fuera más lenta y no se precipitara más de la cuenta.

Las temperaturas altas nos adelantan la vendimia, pero podemos mantener grados alcohólicos no muy altos y una buena frescura y acidez.