



# 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 2024.

### 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.