



MAS DOIX

Salanques 2023

Equilibrat, intens i pur

La zona del barranc de les Salanques de Poboleda sempre ha estat reconeguda com un dels millors indrets on plantar vinya. El Salanques expressa amb caràcter aquesta qualitat i concentració que ens aporta el sòl de llicorella, un perfecte exemple d'un Priorat intens i profund amb la típica frescor de Poboleda de fons.



Varietats

65% Garnatxa, 25% Carinyena i 10% Syrah.

Vinyes

Emparrat i vas. Vinyes d'entre 20 i 50 anys.

Sòls

100% llicorella.

Clima

Dies mediterranis y nits continentals. Gran contrast tèrmic dia/nit.

Elaboració

El primer pas al celler és una curosa tria del raïm, gra a gra a la taula de selecció. Una part del raïm fermenta en acer inoxidable i una altra part en un tina de roure. Després de dues setmanes de maceració premsem i només conservem pel Salanques el vi sagnat.

Criança

Un cop feta la malolàctica entrem el vi a les botes, de segon, tercer i quart any, on hi romandrà entre 12 i 14 mesos. Una part de les garnatxes del cupatge fan la criança en dipòsits de formigó.

Embotellat

12 de febrer del 2024.

Anàlisi

Graduació: 14,9% vol.
Acidesa total: 6.2 g / L

Anyada 2023

El 2023 va ser un altre any sec i càlid. La primera part de l'any va ser molt poc plujosa i la vinya va fer una brotació molt pobre. Aquesta sequera acumulada i la calor anormal per l'època van fer que la floració s'avançés 15 dies i les plantes van començar a patir massa d'hora.

El canvi va arribar al final de la primavera en forma de pluja. Entre els mesos de maig i juny van caure 150 litres a Poboleda i van fer la diferència per la resta de l'any. Els sarments van doblar la seva llargada, el raïm es va inflar i les plantes van recuperar la força i el vigor. Un parell de tempestes ben caigudes a l'estiu van acabar d'arrodonir-ho i van permetre que la vinya arribés forta al final de la maduració.

Verema 2023

La verema del 2023 es va iniciar 10 dies abans del que seria habitual. Tot i això les plantes estaven ben carregades de raïm i amb reserves d'aigua i això va permetre que la maduració fos més lenta i no es precipités més del compte. Les temperatures altes ens avancen la verema però podem mantenir graus alcohòlics no molt alts i una bona frescor i acidesa.