

Doix 2018 – DOQ PRIORAT

Elegancia y complejidad.

Exclusividad y fuerte personalidad.

Nota de cata

"Frambuesa y cerezas rojas secas, salvia, mentol, almendras tostadas muy ligeras, regaliz negro, anís y una delicada nota floral. Muy sabroso en el paladar, ricos Frutos rojo co una fuerte columna vertebral tánica que mantiene la tensión y le da un final muy largo."

Miquel Hudin – Julio 2021

95 Guía Peñín 2021 (Podium) – Julio 2021

95/97 2021 DOQ Priorat Tasting Report (Miquel Hudin) – Julio 2021

95+ Robert Parker – Septiembre 2022

Variedades: 45% Garnacha de 80 años y 55% Cariñena de 100 años.

Suelo: Colinas de "llicorella", pizarra laminar paleozoica, a una altitud de 350-450 metros sobre el nivel del mar. Rendimiento de 300 g uva/vid.

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

Elaboración: Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano mediante doble mesa de selección. Fermentación de las uvas despalilladas en depósitos de acero inoxidable acabados en madera.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

Embotellado: 5.000 botellas en junio de 2020 sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 14,5% vol. pH: 3,2 **Acidez total:** 6,5 g / L

Añada 2018

Con una nevada en febrero, el 2018 fue un año con abundantes lluvias en primavera y otoño, con récords muy por encima de la media. En julio y agosto hubo picos de temperaturas diurnas muy altas. Un septiembre cálido, refrescado de nuevo por la lluvia, nos permitió obtener una uva sana, gustosa y equilibrada.

