

Doix /2010

*Elegancia y complejidad. Una fuerte personalidad.
Un vino distintivo. Producción muy limitada.*

CARACTERÍSTICAS:

VARIETADES: Viñas centenarias de cariñena (55%) y de garnacha (45%).

GRADO ALCOHÓLICO.: 14,5%

SUELOS Y VIÑAS: Las viñas del Doix, están situadas en “costers de llicorella” entre 350 y 500 metros sobre el nivel del mar. Las uvas provienen de viñas centenarias de garnacha y cariñena plantadas alrededor de 1902.

CLIMA Y VENDIMIA: Un magnifico año el 2010!
Invierno muy frio con nieve y lluvia. Primavera lluviosa y un verano fresco con temperaturas moderadas. Maduraciones lentas y sanas. Vendimia a finales de septiembre con un punto óptimo de maduración.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Selección de uvas en la viña y a la entrada de bodega. Doble mesa de selección manual. Elaboración independiente para las uvas de cada parcela. Fermentación con sistema de “sombrero sumergido” a temperatura controlada. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. Embotellado en mayo 2012 sin clarificar ni filtrar.

