

<http://www.masdoix.com/es/Nuestros-vinos/Doix>



## Doix /2010

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

### CARACTERÍSTICAS:

**VARIEDADES:** 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 magnífico año el 2010!  
Invierno muy frío 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 "sombbrero 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.



*Safrà 2011. Brandada de bacallà, Bolet de castanyer, Xai lletó cabrer.  
Jantar "Mon Vinic" em 06/10/2014, Barcelona.*