

Murmuri 2020

Fresc, viu, llarg.
El primer blanc de Mas Doix.

Nota de tast

“De color groc palla, nítid i brillant. Intensitat aromàtica. Destaca per la fruita carnosa de primavera amb pinyol (préssec i nectarines) però sobretot amb una nota que recorda l’anísat fonoll fresc. Un vi mediterrani sense fusta”.

Ramon Francàs

Varietats: 95% de garnatxa blanca de vinyes de 20 anys i 5% de macabeu .

Sòl: Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura.

Clima: Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

Elaboració i criança: Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentat en acer inoxidable amb criança sobre lies durant 3 mesos.

Embotellat: 8.500 ampolles el desembre del 2020.

Grau alcohòlic: 13% vol.

Anyada 2020

Anyada precoç. Les altes temperatures van provocar que les plantes iniciessin el creixement vegetatiu entre 2 i 3 setmanes abans del que és habitual. Aquest avanç de cicle, afegit a les intenses pluges primaverals i les altes temperatures, va generar la "tempesta perfecta" per al desenvolupament del fong míldiu. Un estiu sec va accelerar el procés de maduració, de manera que la verema es va iniciar una setmana abans del que és normal. El raïm sa va resultar d'alta qualitat. Una de les veremes més curtes i de rendiments més baixos dels últims 10 anys.

