

FINCA DOFÍ



Propietario: Álvaro Palacios.
Enología: Álvaro Palacios / Oriol Castells.
Viticultura: Álvaro Palacios / Roger Pallarés.
Fundación de la bodega: 1989.

Nombre del vino: FINCA DOFÍ
Cosecha: **2017**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Otoño 2019.

Procedencia de las uvas: Uva procedente de la Finca Dofí (Camp d'en Piqué, la Baixada y Coll de Falset).
Municipio: Gratallops.
Superficie: 10 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q.
Suelos: De pizarra silíceas (llicorell), con estructura laminar y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico con intrusiones de diques graníticos, generadas por la transformación de rocas arcillosas sometidas a presión y temperatura, dando lugar a minerales de alteración de las micas como hidróxidos de hierro y manganeso que aportan un color rojizo a los suelos. Cabe destacar la presencia de andalucita, un silicato rico en hierro y cobre.
Orografía: Terrazas y laderas pronunciadas.
Orientación: Nordeste/Sureste y Este.
Altitud del viñedo: De 250 a 350 m.
Clima: Mediterráneo suave con gran influencia del mar.
Pluviometría: 369,1 mm.
Temperatura media: Min: 9,82°C / Max: 23,37°C - Media: 15,54°C.
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Variedades de uva (%): 91% Garnacha.
8% Cariñena.
1% Variedades blancas: Garnacha blanca, Macabeo.

Edad de las cepas: De 13 a 33 años.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación 1,8 x 0,8 y 1,5 x 0,9 / 6.800 y 7.400 cepas por hectárea.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.
Estilo de poda: Doble cordón Royat y formación en vaso.
Técnicas de cultivo: Labranza con tractor-oruga y caballerías "Mulas".
Irrigación: No.
Vendimia en verde: 20 % de vendimia en verde parcial.
Producción por hectárea: 22,3HL por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de vendimia: Del 6 de Septiembre al 20 de Octubre, 2017.
Despalillado-estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 54 días.
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.
Crianza: 16 meses en bocois y fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 14,5%.
Acidez total: 5,5 g/l.
pH: 3,39.
Acidez Volátil 0,51 g/l.
Extracto seco: 29,2 g/l.

Producción

75 cl.: 26.600 Botellas.
37,5 cl.: 1.170 Botellas.
150 cl.: 920 Magnums.
300 cl.: 114 Doble Magnums.
500 cl.: 43 Bot 5l.

Conservación

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse
a una temperatura máxima de 12°C.
Contiene Sulfitos

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su décimo año en botella.
Potencial de envejecimiento alto.