

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: **2016**  
Clasificación de la cosecha:  
Salida al mercado: Otoño 2018.

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 (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: 353 mm.

Temperatura media: Min: 10,15°C / Max: 22,61°C - Media: 16,19°C.

Horas de sol: 4.451 horas al año.

Variedades de uva (%): 98% Garnacha.  
1% Cariñena.  
1% Variedades blancas: Garnacha blanca, Macabeo.

Edad de las cepas: De 12 a 32 años.

Densidad de plantación de las cepas: 6.800 cepas por Ha.

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: 18,3Hl por hectárea.

Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de vendimia: Del 26 de Septiembre al 19 de Octubre, 2016.  
Despalillado-estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 51 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: 5,4 g/l.  
pH: 3,27.  
Acidez Volátil 0,46 g/l.  
Extracto seco: 27,6 g/l.

#### **Producción**

75 cl.: 21.914 Botellas.  
37,5 cl.: 1.182 Botellas.  
150 cl.: 983 Magnums.  
300 cl.: 140 Jeroboam.  
500 cl.: 48 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.