

FINCA DOFÍ
Vinya Classificada



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

Nombre del vino: FINCA DOFÍ - Vinya Classificada
Cosecha: **2022.**
Clasificación de la cosecha: Buena.
Salida al mercado: Otoño 2024.

Procedencia de las uvas: Uva procedente de la Finca Dofí (Camp d'en Piqué, La Baixada y Coll de Falset).
Municipio: Gratallops.
Superficie: 12,5 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q.
Suelos: De pizarra silíceas (Illicorell), con estructura laminar y textura limosa.

Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico por 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: 315 mm.
Temperatura media: Min: -1,6°C Max: 39°C Media: 16,20°C.

Variedades de uva (%): 88% Gamacha.
9% Cariñena.
2% Picapoll.
1% Variedades blancas: Gamacha blanca y Macabeo.

Edad de las cepas: De 18 a 38 años.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación: 1,8 x 0,8 y 1,5 x 0,9 - De 6.800 a 7.400 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional 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".
Irigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 17,76 Hl por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de vendimia:	Del 31 de Agosto al 3 de Octubre, 2022.
Despalillado-estrujado:	Parte uva entera y parte despalillado.
Fermentación alcohólica:	En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	32 días.
Fermentación maloláctica:	Espontánea en recipientes de madera.
Crianza:	14 meses de fudres ovales y bocoyes de roble francés.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

Análisis

Alcohol:	14,5%.
Acidez total:	4,8 g/l.
pH:	3,52.
Acidez Volátil	0,57 g/l.
Extracto seco:	32,6 g/l.

Producción

75 cl.:	25.839 Botellas.
37,5 cl.:	642 Botellas.
150 cl.:	1.061 Magnums.
300 cl.:	78 Doble Magnums.
500 cl.:	22 Jeroboams.

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.