

FINCA DOFI



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

Nombre del vino: FINCA DOFI.
 Cosecha: **2015**.
 Clasificación de la cosecha: Muy buena.
 Salida al mercado: Otoño 2017.

Procedente de finca o parcela única: Uva procedente de la finca Dofí (*Camp d'en Piqué, la Baixada y Coll de Falset*).

Superficie de viñedo: 10 hectáreas.
 Municipio: Gratallops.
 Región: Priorat D.O.C.
 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: 476,5mm.
 Temperatura media: Min: 10,09°C / Max: 21,69°C // Media: 15,67°C.
 Horas de sol: 4.400 horas al año.

Varietades de uva (%): 95% Garnacha.
 4% Cariñena.
 1% Varietades blancas: Garnacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 11 a 31 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 en Garnacha.
 Producción por hectárea: 16,5Hl por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de vendimia: Del 22 de Septiembre al 14 de Octubre.
Despalillado-estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos.
Fermentación maloláctica: Espontánea.
Maceración: 45 días.
Crianza: 16 meses en bocoys y fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 14,5%.
Acidez total: 4,8 gr/l.
pH: 3,55.
Acidez Volátil 0,50 gr/l.
Extracto seco: 22,9 gr/l.

Producción

75 cl.: 22.742 Botellas.
37,5 cl.: 876 Botellas.
150 cl.: 798 Magnums.
300 cl.: 115 Jeroboam.
500 cl.: 40 Bot 5l.
900 cl.: 1 Salmanazar.

Conservación

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

Vida

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