

**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.