

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: Muy buena.
 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 Doble Magnums.
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.